Все о белом вине

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Белое вино во все времена по праву считалось самым благородным и наиболее изысканным напитком. Еще древние греки и римляне по достоинству ценили его качества. Со временем культура потребления белого вина лишь развивалась и обогащалась, но до России она дошла в преуменьшенном и упрощенном виде. И вот, наконец, пришло время и россиянам приобщиться к этим богатейшим традициям.

Поможет в этом наша книга. Прочитав ее, вы узнаете не только историю белого вина, традиции и обычаи, с ним связанные, но и освоите приготовление особых блюд с белым вином, узнаете о нетрадиционном его использовании, а также о том, как можно с его помощью исцелиться от всевозможных недугов. Ну а женщины узнают много нового о применении белого вина в домашней косметологии, став самыми обаятельными и неотразимыми.

Книга написана в легкой и доступной форме и рассчитана на широкий круг читателей.

- Иван Ильич Дубровин
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ГЛАВА 1 ТАЙНЫ ВАКХА
  - ГЛАВА 2 «ТАКОЕ РАЗНОЕ БЕЛОЕ…»
  - ГЛАВА 3 СТАРИННЫЙ ЛЕКАРЬ
  - ГЛАВА 4 ВИНО В КОСМЕТОЛОГИИ
  - ГЛАВА 5 ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК
  - ГЛАВА 6 ИЗЮМИНКА НА ВАШЕМ СТОЛЕ
    -
    - ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ
    - СУПЫ
    - СОУСЫ
    - ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
  - ГЛАВА 7
  - ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о белом вине

ВВЕДЕНИЕ

Вино полезно человеку, если будешь пить его умеренно.

Что за жизнь без вина? Оно сотворено на веселье людям.

Отрада сердцу и утешение душе — вино, умеренно употребляемое вовремя…

Ветхий завет. Сирах. (гл. 31).

Эти строки ветхого завета как нельзя точно определяют тематику данной книги. На ее страницах читатель найдет много интересной и полезной информации о белом вине. В книге содержатся исторические справки из истории вин, есть обзор их сортов. Кроме того, читателю дается информация о том, как с помощью вина поправить свое здоровье, улучшить внешность, добиться того или иного косметического эффекта.

Вся эта информация, надеемся, привлечет внимание широкого круга читателей!

ГЛАВА 1 ТАЙНЫ ВАКХА

Уже с давних пор непременным атрибутом праздничного стола являются алкогольные напитки. Были эпохи и страны, где алкоголем увлекались в такой мере, что это выходило за рамки пристойности. Так, например, в средневековой Германии непьющих принимали за иностранцев, а у французов человек, ни разу в жизни не попробовавший настоящего белого марочного вина, едва ли мог считаться полноценным гражданином.

У тех же французов есть даже поговорка, которую на русский язык можно перевести примерно следующим образом: «Скажи мне, что ты пьешь, и я скажу, кто ты!». Если следовать этому принципу, то о нашей нации, любимым напитком которой до сих пор являются водка и шедевр домашней кулинарии — самогон, вряд ли можно сказать что-нибудь, кроме следующего: ни в какой другой стране мира население не отличается таким крепким желудком и печенью.

Однако разговоры о многовековых алкогольных традициях в нашей стране не соответствуют действительности. Например, водка появилась на Руси в 1550–1600 годах. Это было при Иване Грозном, когда в Москве открылся первый «царев кабак». Но и в нем было дозволено пить водку в основном только опричникам, охранявшим царя. В открытую продажу водка стала поступать при Петре I, а уже при Екатерине II доход от питейных заведений составлял почти треть бюджета страны. Настоящие же белые марочные вина из Франции появились в России гораздо позже — в XVIII веке. Ими восхищались Пушкин и Батюшков, за бутылку настоящего белого вина был готов отдать голову на отсечение известный поэт-гусар Денис Давыдов.

История вина в нашей стране очень интересна. В период между IX и XIV веками на Руси существовали следующие термины для обозначения напитков: вода, сыта, березовицf, вино, мед, квас, ликер, ол и т. д. Безалкогольными, по всей видимости, являлись только первые два — вода и сыта (смесь воды и меда).

Под термином «вино» в IX–XIII веках понималось только виноградное вино. Оно было известно на Руси еще до принятия христианства, а после, в конце X-го века, стало обязательным ритуальным напитком. Само слово «вино» было воспринято при переводе Евангелия на старославянский язык от латинского слова «винум».

Привозилось оно из Византии и Малой Азии и называлось греческим или сирским, то есть сирийским. До середины XII века его пили только в разбавленном виде, следуя традициям Греции и

Византии. С этого времени под вином стали понимать уже чистое виноградное вино, не разбавленное водой. Появились термины «оцьтьно вино», то есть кислое сухое: «вино осмрьнено», то есть вино виноградное сладкое, с пряностями; «вино церковное» — красное, высшего качества, десертное и сладкое.

А сейчас в нашей стране нет, наверное, такого человека, который никогда бы в жизни не пробовал белого вина. Этот напиток является неотъемлемой частью различных застолий, входит в состав огромного количества блюд, а также косметических средств.

Вино издавна стало неотъемлемой частью нашего быта, однако вряд ли кто-то из нас задумывается над его свойствами, разбирается в сортах и тем более имеет хоть какое-нибудь представление об истории возникновения этого изысканного напитка, без которого жизнь человека была бы чуточку скучнее и однообразней.

Виноделие является одним из наиболее древнейших ремесел. Еще на заре человеческого существования нашим обезьяноподобным предкам удалось отыскать удивительное растение, сок переспелых плодов которого совершенно непонятным образом воздействовал на человеческий организм. Попробовав таких ягод, наши предки начинали чувствовать легкое головокружение и уже не так уверенно сжимали в своих волосатых руках увесистые дубинки, под ударами которых полегло столько мамонтов.

Недолго думая, люди стали собирать «волшебные» ягоды и хранить их в отдельной посуде, чтобы при первой представившейся возможности — ритуальном празднике по случаю удачной охоты или рождения сына у вождя племени — «оторваться» по полной программе.

Этот напиток стал неотъемлемым компонентом всех известных праздников и торжеств. Виноделие тесно переплетается с фольклором и культурой каждой страны, ведь именно благодаря ему древние люди могли на некоторое время забыть о необходимости добывать себе пищу тяжелым трудом, отправившись в царство великого Хмеля. И кто знает, может быть, «живая» или «мертвая» вода, упоминаемые почти в каждой русской народной сказке, представляют собой не что иное, как прообраз современного белого и красного вина. Подумайте сами: ну какой еще напиток способен «оживить» русского молодца и вдохновить его на сказочные подвиги? Конечно же, вино!

Однако ученые до сих пор сомневаются в том, что сырьем для изготовления древнейших алкогольных напитков был именно виноград. При многочисленных раскопках и исследованиях им

так и не удалось найти что-либо, хоть отдаленно напоминающее виноградную лозу. Но факт существования вина остается бесспорным. Он подтверждается многочисленными легендами и преданиями, одно из которых повествует о том, что Ной, сойдя после великого потопа со своего громадного ковчега, собственными руками посадил виноград, который впоследствии подарил людям такое огромное разнообразие великолепных напитков.

Но нигде этот напиток не почитался так, как в Древней Греции. Вино было частью культуры этой страны, экономики и торговли. Мало того: в Греции был даже бог, покровительствующий виноделию, — Дионис (кстати, его «собратом» в Древнем Египте был Шаи, а в Риме — Бахус).

И вообще, во все времена многие народы приписывали вину божественное происхождение. По преданию, в Египет лозу привез Озирис, в Грецию и Рим — Дионис-Бахус, в Армению — Ной, в Испанию — полубог Герион, на Кипр — Сатурн. И каждая из этих стран имеет свои замечательные и неповторимые сорта белого вина, о которых вы узнаете в следующей главе.

А все началось с Древней Греции, откуда белое вино рекой «забвения и счастья», как сказал великий поэт Анакреон, полилось сначала в Римскую империю, к народам Ближнего Востока, а затем и в молодую Европу.

Принято считать, что виноделие родилось в V-м веке до н. э. Волшебный нектар был в обиходе жителей Колхиды, Финикии, Египта, Палестины и многих других стран.

Самыми известными, естественно, считались вина Древней Греции, которым отдавала предпочтение даже притязательная римская знать. С помощью селекции в Древней Греции были созданы ценные сорта винограда, из которых получали знаменитые греческие вина. Последние отличались высокой спиртуозностью, сахаристостью и экстрактивностью, ликерной консистенцией.

Древние греки добавляли в вино различные вещества минерального и растительного происхождения для осветления, предохранения от порчи, а также ароматизации или усиления лечебных свойств.

Древние римляне и греки придавали большое значение изготовлению гончарных сосудов, их хранению и подготовке к виноделию. Греческие колонисты, финикийские мореплаватели и римские завоеватели распространили культуру винограда и способы приготовления из него вина в странах Европы, Ближнего Востока и Средней Африки, где для этого имелись благоприятные климатические условия.

В древности вино выдерживали очень долго. Многие греческие и римские вина, запечатанные в глиняных сосудах — амфорах — и зарытые в холодную землю, хранились там по 15–20 лет и только после такой выдержки их можно было бы счесть готовыми к употреблению. Хранить вина в деревянных бочках придумали галлы, а римляне использовали бочки для перевозки на кораблях, продолжая использовать для хранения амфоры, пробки и воск, чтобы защитить драгоценный напиток от соприкосновения с воздухом.

С распадом Римской империи пробку перестали использовать, и понятие о выдержке вина постепенно исчезло, причем надолго. В средние века многие вина хранились в бочках, которые никогда не накрывали, из-за чего напитки, в целях предотвращения порчи, выпивали в тот же год.

По свидетельству историков того времени, в погреб знатного и богатого дворянина просто не возможно было зайти: воздух в нем был настолько насыщен винными парами, что нередко виночерпии в считанные минуты пьянели и отключались прямо возле бочек с перебродившим белым вином.

С изобретением стекла вина стали хранить в специальных стеклянных сосудах, благодаря чему некоторые удивительные образцы винодельческого искусства дошли до наших дней.

Совсем недавно в одной из лондонских газет появилась публикация, содержание которой доказывает факт существования настоящего белого во времена великого Шекспира.

В статье говорится о том, что несколько лет назад в столице Великобритании появился воришка, испытывающий особую склонность к предметам антиквариата. На протяжении трех лет полицейские тщетно пытались поймать грабителя, чьи вылазки нанесли существенный ущерб многим лондонским музеям. И так бы никогда и не поймали, если бы не случай.

Неизвестному грабителю пришло в голову пробраться во владения известного английского лорда, чей погреб славился разнообразием сортов белых вин, поклонником и коллекционером которых был дед нынешнего хозяина. Взломщик проник в погреб и в полной темноте схватил первую попавшуюся бутылку, собираясь лично оценить ценность «добычи». Откупорив сосуд, вор даже не успел отхлебнуть нескольких глотков, как выпустил бутылку из рук, — настолько странным оказался вкус вина.

Забыв о награбленном, он выбежал из погреба, но до дома так и не добрался: по пути у него началось сильное головокружение, сопровождаемое галлюцинациями, которые заставили преступника изъясняться на английском языке времен

великого Шекспира.

Верить этой более чем странной истории или нет — дело ваше. Однако владелец странного напитка утверждает, что это было не что иное, как белое сухое Бордо, год выпуска которого так и не был установлен. Бутылка с вином считалась семейной реликвией и передавалась из поколения в поколение.

Из древних рукописей, преданий и легенд стало известно об удивительных свойствах винограда и виноградных вин. Причем использовались, по свидетельству источников, не только ягоды, но и другие части виноградной лозы.

До сих пор ученым не удалось выяснить, какое именно растение шло на приготовление «волшебного» вина древних скандинавов. В одной из легенд этого народа сохранилось упоминание о напитке, обладающем способностью «переиначивать» людей, наделяя их ум остротой и изощренностью. Вот только аналогов растению, описываемому древним сказителем, найти так и не удалось. Хотя можно предположить, что этот фантастический плод, так восторженно описанный скандинавами, не что иное, как неизвестно каким образом попавший к ним виноград, — основной продукт идущий на изготовление белого вина.

Богатую историю имеет виноделие в странах СНГ. Выращивание винограда и производство вина главным образом сосредоточено на Кавказе, в Крыму и в Молдавии. Однако есть в отечественной истории, причем совсем недавней, и печальные страницы.

Объявив войну с пьянством и алкоголизомом, наши «великие вожди» по сути ликвидировали культуру виноделия, превратив белое вино в один из самых дефицитных продуктов. На грани закрытия оказались многие винозаводы, в том числе и знаменитая «Массандра» — винодельческий завод, слава и продукция которого перешли далеко за пределы нашей страны.

Если верить курортным путеводителям и гидам, которых более чем достаточно на южном побережье Крыма, один из русских царей очень любил французский портвейн и очень досадовал на то, что великолепные вина нельзя выпускать в России. Но однажды его осенило: «Почему нельзя?! Ведь вокруг столько плодородной почвы, на которой без особых усилий можно разбить великолепные виноградники!».

Вскоре под Ялтой было начато строительство замечательного завода, рядом с которым незаметно вырос великолепный дворец, который и был назван «Массандрой». Теперь и Россия могла похвастать изысканными винами, ничем не уступающими лучшим образцам французского виноделия.

В наше время миллионы туристов стекаются под Ялту с одной единственной целью — попробовать настоящей массандры первого разлива, которую еще называют Александровской в честь русского царя, положившего начало отечественному виноделию.

Очень интересна история другого белого вина — мадеры. Это одно из самых изысканных сухих белых вин. Его название непосредственно связано с лесистым островом Мадейра (что в переводе с португальского означает «лес»).

История возникновения этого вина настолько необычна, что стала причиной появления множества легенд и баек. Так, например, одни говорят, что это вино было изобретено и изготовлено коренными жителями острова Мадейры, которые, отжимая сок ногами во время ритуальных танцев, выкрикивали название острова.

Согласно другим источникам, дело было так: богатейшие португальские купцы наладили торговые отношения с колониями в Индии, обменивая различные продукты и предметы быта на пряности и драгоценные камни. В трюмах одного из португальских кораблей, плавающих к неизведанным берегам Индии, находились бочки с вином. Оно продолжительное время подвергалось негативному воздействию высокой температуры тропиков и качке. В конце путешествия оно приобрело неприятный запах и резких вкус, из-за чего стало совершенно не годным для обмена. Но расчетливые купцы пожалели выливать пропавший товар и решили до поры до времени поместить его в подвалы.

Каково же было удивление торговцев, когда, открыв через некоторое время бочки с вином, они заметили, что его вкус и аромат значительно улучшились. Излишней резкости и неприятного запаха как не бывало. После длительной выдержки оно приобрело привкус каленого ореха, благодаря которому и стало очень популярным во всем мире.

Однако самую богатую историю имеют французские белые вина, в частности провинции Бордо. Первый виноградник был посажен здесь еще до нашей эры римскими легионерами. Древнеримские поэты Плит и Озон упоминают о прекрасных винах Будигалы — таково латинское название Бордо.

В 1154 году Аквитания (область, в состав которой входит Бордо) была отдана в качестве приданого английскому королю Генриху Плантагенету, женившемуся на французской принцессе. Три века спустя, после столетней войны, Карл XII снова присоединил эту провинцию к французской короне. Однако бордоские белые вина так полюбились англичанам, что и до сих пор большая часть импорта местных виноделов приходится

именно на Великобританию.

Провинция Бордо очень быстро превратилась в одну из столиц мирового виноделия. Поначалу, правда, благодаря скорее количеству производимой продукции, а не ее качеству, бордоские вина предназначались главным образом простолюдинам, так как взыскательная знать предпочитала изысканные бургундские вина.

Но постепенно ситуация изменилась, бордоские виноделы тоже начали производить продукцию высшего класса, в частности белые вина, которые до сих пор чрезвычайно почитаются во всем мире.

Однако в нашей стране белые вина долгое время не имели особенной популярности, разве что кроме шампанского. Кстати, именно белое вино послужило основным сырьем для замечательного напитка, без которого не обходится ни одно семейное торжество. Из истории следует, что один богатый винодел пожалел бочку пропавшего белого вина и, вместо того чтобы, как обычно, вылить ее или отдать непритязательным беднякам, добавил в напиток немного сахара и перелил в бутылки. Спустя некоторое время он обнаружил в них восхитительный, сильно газированный напиток, который стал известен всему миру как шампанское, или игристое белое вино.

Ознакомившись с некоторыми историческими фактами о возникновении такого замечательного напитка, как белое вино, вы наверняка не сможете превозмочь в себе острого желания отправиться в ближайший магазин и приобрести бутылочку с фирменной этикеткой, чтобы распить ее в обществе друзей и близких. Однако хочу вас предупредить, что вовсе не призываю вас к повальному пьянству. Наоборот, одной из целей книги является желание помочь тем, кто завязал слишком тесные отношения с «зеленым змием», расстаться с пагубной привычкой и приобщиться к искусству винопития. Ведь как тонко заметил известный поэт Расул Гамзатов:

Пить можно всем,
Необходимо только
Знать, где и с кем,
За что, когда и сколько!

ГЛАВА 2 «ТАКОЕ РАЗНОЕ БЕЛОЕ…»

Вино… Его исключительные вкусовые качества воспевают поэты всех стран. Его целебные свойства были известны еще в средние века и подтверждаются современной наукой. Оно предохраняет от болезней сердца и хорошо влияет на кровь. Умеренное употребление вина оказывает благоприятное воздействие на внешность человека: улучшается состояние кожи и волос, появляется блеск в глазах. Современные исследования подтверждают, что люди, ежедневно употребляющие вино, живут намного дольше тех, кто совсем не пьет или пьет крайне редко.

Белое вино, желтое, розовое, цвета луковичной шелухи, красное… Великое множество оттенков. Во всем своем великолепии предстают они перед теми, кто умеет с ними общаться. Но сейчас я познакомлю вас с самым светлым и прозрачным представителем данного ряда — белым вином.

Вино познается и глазами, и носом, и небом, но прежде всего его следует оценить на свет и блеск. Молодое вино обычно светлее и прозрачнее старого и содержит меньше осадка. Омывая стенки бокала, оно окрашивает их в розовый цвет, тогда как старое оставляет прозрачные маслянистые следы. Любое вино только выигрывает в сравнении с другим, поэтому к столу часто подают сразу несколько сортов. При этом сначала подается молодое вино, а затем — более старое.

При дегустации наполните бокал на треть, выдохните воздух и медленно вдохните аромат вина. Рекомендую резко взболтать его в бокале — так оно быстрее отдаст свой аромат. При определенных навыках в винном букете можно почувствовать привкус орехов, цветов, мускуса.

Потребление вина овеяно своеобразным ритуалом. Для этого годны бокалы только из прозрачного стекла или тонкого хрусталя без огранки. Десертное принято разливать в бокалы округлой формы или вытянутой в виде тюльпана, а терпкое — в простые прямые.

Белое вино перед питьем важно правильно охладить. И ледяное, и теплое — оно одинаково неприятно, а тонкий букет расцветает только при определенной температуре. Поэтому сухие белые вина охлаждают до 25 °С, а сладкие десертные и шампанское — до 6–8 °С. Белые вина можно подавать к рыбе, паштетам и морепродуктам.

Хранить белое вино нужно в прохладном месте при t 10–12 °С. Бутылки должны не стоять, а лежать так, чтобы содержимое омывало пробку и она всегда оставалась влажной. При

длительном хранении возможно выделение осадков, состоящих из винного камня и красящих веществ. Это не ухудшает, а улучшает качество напитка. Красящие вещества, оседая на стенках бутылки, образуют так называемую «рубашку». Такое вино нельзя взбалтывать: его нужно либо осторожно перелить в другие бутылки, либо за 3–4 дня до подачи к столу поставить вертикально, чтобы осадок выпал на дно.

Традиционно все вина подразделяются на несколько видов:

1. Сухие вина (столовые) — крепость 10–12о, 0,2 % сахара.
2. Полусухие вина — крепость 12–15о, 5 % сахара.
3. Полусладкие вина — крепость 15о, 7 % сахара.
4. Сладкие вина (десертные) — крепость 9о, 10 % сахара.

Белые вина могут быть сухими, полусухими, полусладкими и сладкими. Кроме крепости, они отличаются друг от друга и цветом — оттенки варьируются от светло-соломенного до желтоватого.

В каждой стране есть свои оригинальные сорта белых вин. Например, в Германии фирма «Петер Мертес» выпускает полусухие вина «Черная Кошка», «Слеза Кардинала» и «Старые Друзья». В Венгрии — полусухие «Мускат», «Шардоне», «Рислинг» и «Токай самородный». В Испании выпускаются сухие вина «Кампосоль» и «Сенсо».

Признанной королевой виноделия является Франция. Французское вино по праву считается самым изысканным напитком в мире. Их в этой стране делят на четыре категории. Первая — самая высшая — вина Appelation d`origine Controlee — контролируемые наименования по происхождению. За их производством строго следит Национальный институт подлинных наименований. Как правило, это вина, выпускаемые в замках и родовых имениях, владельцы которых передают секреты виноделия из поколения в поколение.

Ко второй категории относятся марочные вина высшего качества, производимые не в замках, а в сельскохозяйственных кооперативах.

Третья категория — местные вина, vins de pays, выделанные в одной местности и из одного сорта винограда (в отличие от марочных и вин КНП, в основе которых 2–4 сорта.

Наконец, последняя категория — столовые вина, vins de table, изготовленные из смеси разных сортов винограда одного или нескольких регионов страны или из импортных виноматериалов.

Как видите, во Франции довольно серьезно подходят к изготовлению вин. Что же касается белых французских напитков, популярностью пользуются такие сухие и полусухие вина, как «Бордо Эдмон», «Бордо Эдмон Муале» и «Бордо Эдмон Бланк»,

«Л`Эшенауэр Бланк», «Шардоне» и «Совиньон» от Луи Эшенауэра, «Жан-Поль Шене Шардоне» и «Жан-Поль Бланк Муале», а также «Бурбон Бланк», «Пьер Марсель» и «Барон д`Ариньяк».

По всему миру славятся и вина из Кахетии (Восточная Грузия): «Гурджаани», «Саперави», «Ркацители», «Мцване», «Чхавери», «Твиши», а также «Рислинг» и «Токай», которые производятся и в нашей стране.

СУХИЕ (СТОЛОВЫЕ) ВИНА

Белое столовое вино (как, впрочем, и розовое, и красное) — это всего лишь перебродивший виноградный сок без каких-либо добавлений и примесей. Крепость не превышает 10–12о, а содержание сахара в нем — не больше 0,2 % (эти вина еще называют сухими). У белого столового цвет колеблется от золотисто-соломенного до чуть-чуть желтоватого.

В принципе, виноградный сок бесцветен как у светлых, так и у темных сортов винограда (исключения крайне редки). А оригинальный цвет вину придают красящие вещества, содержащиеся в кожице виноградных плодов.

Одними из лучших столовых считаются вина Кахетии (Восточная Грузия). Они успешно соперничают с образцами наиболее прославленных французских марок и иногда даже превосходят их. Еще А. С. Пушкин в «Путешествии в Арзрум» писал о выдающихся достоинствах кахетинских вин.

Кахетинские столовые приготавливают главным образом из местных сортов винограда — саперави, ркацители, мцване. Свое название они получают либо по винограду, из которого сделаны («Рислинг»), либо по району, где вырос виноград и выработано вино, либо по обоим этим признакам («Абрау-Рислинг», «Анапа-Рислинг»).

Столовые вина, как правило, сортовые, то есть выработаны из одного сорта винограда. Разница во вкусе двух вин одного типа почти не заметна и может объясняться метеорологическими условиями года, в котором был собран виноград.

ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА

Это вина, средние между столовыми сухими и десертными сладкими. В отличие от полусухих, в полусладких преобладает сладкий вкус. Белые полусладкие вина имеют крепость не более 15ои содержание сахара около 7 %. Цвет преимущественно светло-соломенный.

Среди наиболее ярких представителей кахетинских полусладких вин можно выделить «Чхавери» и «Твиши».

СЛАДКИЕ (ДЕСЕРТНЫЕ) ВИНА

Десертные вина обязаны своему второму названию сладким вкусом — содержание сахара в них 10 %. Как правило, десертные

вина (например, «Токай») вырабатывают методом купажирования — то есть смешивания разных виноматериалов с целью получения нужного тона, вкуса и букета. Это отличает их от сухих столовых вин, приготовленных из одного сорта винограда.

ШАМПАНСКОЕ

...

«Если вы победили, вы заслужили шампанское, а если вы проиграли, вам все равно нужно его выпить, чтобы утешиться».

У. Черчилль

С шампанским связано много историй, это признак роскоши и экстравагантности, символ счастья и блеск праздника. Это прекрасное вино создается на северо-востоке Франции, в провинции Шампань, давая таким образом название и самому напитку. Именно здесь виноделы превращают обычное терпкое белое вино в легкий искристый напиток.

Местные белые вина всегда пенились, что долго считалось недостатком — при брожении часто разрывались винные бочки. Первое игристое шампанское вино произвели в XVII веке англичане — их бутылки были прочнее, чем французские. И все же, когда в 1700 году французы начали разливать вино по методу англичан, бутылки все еще взрывались. При этом они детонировали соседние емкости — и вся полка превращалась в груду осколков.

В результате была разработана толстая и очень прочная пробка, плотно прикручивающаяся проволокой к горлышку. Что касается современных бутылок, они способны выдержать давление, во много раз превышающее силу брожения.

Сильно охлажденное шампанское много теряет во вкусе, поэтому оптимальная температура для его хранения 6–7 °С. В отличие от других вин, хранящихся в лежащих бутылках, шампанское исстари хранили горлышками вниз (этот способ придумала в 1816 году вдова Клико). Осадок при этом собирался внизу, у горлышка. При открывании бутылки он сразу выходил, после чего в нее доливали вино и она окончательно закупоривалась. Теперь уже в бокалы разливали чистое, прозрачное, как горный хрусталь, вино.

Кстати, при открывании шампанского настоящий знаток поворачивает не пробку, а саму бутылку. Если вино правильно охлаждено, пробка должна не вылетать с громким хлопком, а

издавать при открывании как бы легкий «вежливый» вздох. В России же возникла оригинальная традиция открывания шампанского — горлышко бутылки с размаху сшибали острой шашкой.

В Россию шампанское попало в начале XIX века и сразу же приобрело огромную популярность. Разные его сорта даже были увековечены в сочинениях русских поэтов. Так у А. Блока упоминается «Аи» («… Я послал тебе черную розу в бокале золотого, как небо, аи…»). В поэме «Евгений Онегин» А. Пушкина есть такие строчки: «… Вошел — и пробка в потолок, вина кометы брызнул ток…» Здесь речь идет о шампанском выпуска 1812 года (рокового для России, ознаменованного началом войны с Наполеоном и появлением кометы — «предвестницы» этих событий). У Пушкина же в «Маленьких трагедиях» Сальери советует Моцарту «… откупорить шампанского бутылку или перечесть „Женитьбу Фигаро“.

Итак, шампанское — это пенистое, игристое, кристально-прозрачное вино с превосходным вкусом и ароматом. Негазированное же шампанское — просто кислое белое вино с неприятным вкусом. Напиток этот довольно легкий: крепость белого шампанского не превышает 10–12,5о, а цимлянского — 13,5о.

В наше время известны следующие разновидности шампанского: сладкое — содержит 10 %, полусладкое — 7 % и полусухое — 5 % сахара. Цимлянское шампанское также имеет два вида: сладкое — 10 % и полусладкое — 7 % сахара.

Шампанское подается к столу охлажденным до t 6–7 ˚С. В начале обеда подают более сухие сорта шампанского, а к десерту — более сладкие. Можно подавать его и к такой легкой закуске, как сыр, сухое печенье, или к сладостям, фруктам, орехам, миндалю.

ГЛАВА 3 СТАРИННЫЙ ЛЕКАРЬ

В этой главе расскажу о том, как люди пришли к открытию присущих белому вину лечебных свойств, как изучение вина стало одной из задач медицины, какими именно лечебными свойствами обладает оно и каким образом его следует использовать для получения определенного лечебного эффекта.

Итак, уже с далекой древности известны многочисленные целебные качества белого вина. Еще Гиппократ в Древней Греции сказал о нем:»Вино удивительно приспособлено к организму человека, как здорового, так и больного». А намного позже, но так же верно, подметил эту же истину Луи Пастер, сказав:»Вино с полным правом может считаться самым здоровым и самым гигиеничным напитком».

Установление лечебных свойств белого вина связано со временем, когда наука еще не была развита и все медицинские открытия происходили как бы случайно, в обыденной жизни, и были связаны с его ежедневным употреблением в той или иной национальной кухне.

Первыми, кто обратил серьезное внимание на его лечебные свойства, были древние греки — люди, отличавшиеся научным складом ума и ко всему подходившие с особой тщательностью.

Именно они усмотрели в, казалось бы, ничем не связанных между собой событиях единую идею, а конкретно — идею возможности лечения множества болезней белым виноградным вином.

Но чтобы эта мысль внедрилась в основу медицинских исследований, потребовалось, конечно же, определенное время. Ведь как уже говорилось, медицина находилась в зачаточном состоянии.

Первоначальные выводы представляли собой несколько гениальных догадок, на основе которых несколько веков спустя стало базироваться учение о лечении им.

Как известно, древние греки употребляли вино в довольно больших количествах, что было связано с тем, что на территории Греции с давних времен выращивали огромное количество винограда.

Климат этой страны наиболее благоприятен для выращивания различных его сортов, идущих на приготовление как белого, так и розового и красного сортов вин. Однако речь пойдет только о белом вине.

Земля Греции далеко не богата продуктами, пригодными для изготовления других напитков, и вино стало основным питьем

для самих жителей, а также для приношения в жертву богам вместе с мясом крупного рогатого скота (так называемые жертвенные возлияния). Поэтому и естественно внимание, которое они обращали на его влияние на человеческий организм.

Философ VI века до нашей эры Эмпедокл оставил нам довольно интересные и забавные заметки о том, что чувствовали его друзья после бурно проведенного застолья.

Так, он описал состояние алкогольного бреда с частичной амнезией, при котором молодым людям казалось, что они находятся на тонущем корабле. В результате подобных видений они начали спасаться, выбрасывая предметы мебели в окна дома, в котором проходила пирушка.

А некоторое время спустя, когда хозяин подал на них в суд за то, что в наше время можно назвать нарушением общественного порядка, все «герои» в один голос оправдывали свое поведение тем, что плыли на корабле и были вынуждены спасать свои жизни. При этом никто из них не сохранил воспоминаний о действительно происшедшем.

Многие древние авторы описывали то бодрящее и возбуждающее свойство вина, которое оно оказывает на мужчину, если его выпить в меру. Например, великий слепой поэт Гомер писал о возбуждении боевого духа воинов после пира, на котором подавали белое вино. А несколько веков спустя древнеримские поэты воспели радость, приносимую сердцу и душе этим божественным напитком.

Средневековые иранские поэты-суфии Омар Хайам и Низами в своих стихах также отразили радостное чувство, посещающее тело и душу человека после вина. Они сравнивали эмоции, вызываемые вином в душе человека, с другим, наиболее прекрасным из человеческих чувств, — любовью.

Однако не только эти возвышенные эмоции описаны в древности, но и все то негативное, что может принести чрезмерное употребление вина. Главное дурное воздействие неумеренных возлияний, которое всячески критиковалось людьми античности, — это постепенная утрата человеческого облика, что во все времена недопустимо.

Вспомните греческие и римские статуи, изображающие прекрасные мужские и женские тела. Культ красоты был одной из важных составляющих черт античной культуры. И именно по этой причине древние не приимали связанной с алкоголизмом потери телесной и нравственной красоты, к которой они так стремились.

В результате они выработали учение о соблюдении меры — одной из важнейших категорий античной философской мысли. К соблюдению меры должны стремиться все те, кто считает себя

культурным и цивилизованным человеком.

Именно поэтому в Греции было принято пить вино не в чистом виде, а разбавляя его водой. Это позволяло регулировать степень воздействия паров спирта на состояние организма и не допускать патологических последствий.

Именно с идеи меры стоит начинать отсчет медицинского применения вина. Ведь лечение той или иной болезни требует дозированного употребления спиртного напитка, что возможно только в том случае, если человек действительно осознает значение вина как лекарственного средства, а не только как напитка, позволяющего достигнуть расслабления и забытья.

Уже греческие врачи, например, все те же Гиппократ и Соран, уделяли в своих трудах место лечебному воздействию вина. Подробно описывая влияние напитка на организм человека, древние доктора давали назначения определенных доз белого и красного вина для излечения болезней различной этиологии.

Обычно предписания касались самых различных болезней и предполагали точное следование указаниям. Это происходило потому, что античные врачи хотели убедиться в возможности излечения как можно большего числа заболеваний, поэтому и использовали одно и то же средство в разных количествах для каждого из них.

Так появились сборники, предлагающие огромное количество рецептов, отличавшихся один от другого временем употребления и количеством напитка.

Они были разделены на главы, посвященные лечению той или иной болезни, и содержали множество диет с белым и красным винами. Вашему вниманию предложем те из них, в которые входит белое вино.

Помимо лечебного и общеоздоровительного эффекта, эти же медики отмечали анестезирующее его воздействие, которое и использовалось во время хирургических вмешательств.

С ходом истории лечение вином стало привлекать все большее внимание медиков. Так, в средние века, когда вся наука находилась в руках монахов, принадлежащих порой к конкурирующим религиозным орденам, медицинские знания развивались без соприкосновения с действительными нуждами населения, то есть в отрыве от медицинской практики, чисто умозрительно. По этой причине многие предписания часто оказывались неприемлемыми к применению, так как могли не только не излечить, он и вовсе привести к смертельному исходу.

Так, например, предполагалось, что винные пары благоприятны для лечения туберкулеза, так как бестелесный субстрат вина является родственным субстрату человеческого

дыхания.

Однако как показали дальнейшие исследования, спиртные напитки часто губительны для легочных больных, что полностью опровергло теоретическое предположение средневековых медиков-монахов.

В начале нового времени медицинские функции сосредоточили в своих руках цирюльники и брадобреи, которые на городских площадях брались вырывать зубы, а также давали множество советов по лечению любых болезней.

Со временем сложилась целая наука, называемая энотерапия, что означает «винолечение». Известно, что в австрийской фармакологии уже к 1719 году насчитывалось более 35 лечебных вин. Они числились и в российских справочниках-лечебниках.

В настоящее время традиции энотерапии возрождаются, знания, накопленные разными народами в течение многих веков, изучаются и применяются на практике. Например, многие народы применяли белое вино в качестве противоядия от змеиных укусов.

Можно выделить несколько направлений лечебного эффекта, оказываемого белым вином. Как известно, оно производится из ряда сортов винограда, поэтому является натуральным продуктом. Особенно ценится некрепленое белое вино, однако и другие сорта могут быть использованы для лечения различных заболеваний.

Виноградные вина разнообразны по своему химическому составу, от этого и зависит различие лечебных свойств того или иного сорта. Самыми «здоровыми», то есть полезными, считают столовые вина, в которых почти нет сахара, а алкоголь составляет всего лишь 8-14 %, кислоты при этом достаточно. В силу этого у многих народов существует традиция выпивать за столом немного белого вина, даже детям, так как оно не воспринимается как алкогольный напиток. В крепких белых винах гораздо больше сахара (до 3 %) и спирта (20 %). Десертные вина не такие крепкие, но в них еще больше содержание сахара. Игристые вина тоже сладкие, но в них много углекислоты.

Прежде всего, лечебный эффект белого вина известен по отношению к желудочно-кишечной группе заболеваний. В наше время выяснили, что белое вино, независимо от сорта, хорошо влияет на аппетит и является абсорбентном (жидкостью, поглощающей газы и пары). Оно стабилизирует кислотный баланс.

Прием небольшого количества белого вина перед едой способствует возбуждению клеток печени, что вызывает отток желчи в двенадцатиперстную кишку. Это способствует также усилению мочевыделения, следствием чего является очищение

организма от шлаков.

Так, при гастрите белое вино рекомендуется как при повышенной, так и при пониженной кислотности для улучшения функционирования желудка.

При повышенной кислотности следует выпивать по 0,5 стакана некрепленого белого вина через полчаса после обеда в течение 10 дней. Затем сделайте перерыв на 10 дней и снова повторите курс лечения.

Проводить лечение лучше летом и зимой, когда желудок свободен от сезонных обострений болезни.

При пониженной кислотности пейте по 0,5 стакана белого вина за полчаса до обеда в течение 10 дней, затем прервитесь на 2 недели и снова повторите курс в течение 10 дней.

Проводить лечение вином при этом типе заболеваний необходимо зимой и летом.

При эрозийном гастрите следует пить белое некрепленое вино с самой низкой крепостью по 3 ст. л. перед обедом, и по 2 ст. л. перед ужином и завтраком в течение 2 недель. Однако при обострении эрозийного гастрита лечиться вином не стоит, лучше начинать его на стадии заживания язв, при улучшении самочувствия.

Проводить курс лечения белым вином при эрозийном гастрите следует в любое время года при отсутствии обострения.

Если вы больны язвой желудка, избегайте лечения белым вином во время обострений. Начинать его можно только когда язвы заживут и вы перестанете придерживаться строгой диеты.

Известно, что во время обострения желудок покрывается некоторым количеством язв большего или меньшего размера, которые, воспаляясь, причиняют человеку боль и не дают возможности нормально жить и есть привычные продукты.

Поэтому из диеты исключаются все блюда, напитки, раздражающие стенки желудка и провоцирующие воспаление язв. Так, все жареное, острое, соленое, копченое, жирное, все спиртные напитки, раздражающие незажившие язвы и вызывающие болезненные ощущения, находятся под запретом.

Чтобы начать лечение белым вином, следует предварительно пройти курс строгого ограничения в диете, по истечении которого язвы достаточно заживут.

Проконтролировать степень заживления язв помогут соответствующие процедуры, например фиброгастроскопия и т. п. и советы лечащего врача на предмет возможности начала лечения.

Если язвы зажили достаточно, приступайте к курсу с напитка наименьшей крепости. Принимайте вино, начиная с ст. л. перед

обедом в течение недели. Затем принимайте по ст. л. и перед завтраком, а через неделю — и перед ужином.

Пейте белое вино по ст. л. 3 раза в день в течение 2 недель. Затем точно в таком же распорядке пейте по 2 ст. л. сначала один, потом два и наконец три раза в день в течение еще 2 недель.

Когда таким образом вы пропьете белое вино в течение 4 недель, сделайте перерыв на месяц и по его истечении необходимости повторите курс лечения.

Пройти курс лечения при язве желудка лучше всего в самом начале весны.

Для лечения язвенной болезни кишечника также обязательно пройдите курс восстанавливающей строгой диеты, которая позволит перейти к лечению белым вином.

Когда состояние поверхности кишечника стабилизируется, приобретите белое некрепленое вино самой малой крепости и начните лечение с принятия 2 ст. л. натощак, то есть по утрам, за час до еды, в течение недели.

Затем прибавляйте по ст. л. на неделю, то есть всю следующую неделю пейте по 3 ст. л. каждое утро, третью неделю — по 4 ст. л., а четвертую неделю — по 5 ст. л. перед завтраком.

После четырехнедельного курса сделайте перерыв на 4 недели, и вернитесь к нему один или два раза.

Проводите лечение в конце лета.

При заболевании язвой двенадцатиперстной кишки следует сочетать прием более крепкого и более слабого белого вина в пропорции: 12. Сначала выпивайте более крепкое вино (1 ст. л.) за полчаса до еды. Затем через полчаса после еды выпивайте 2 ст. л. менее крепкого вина.

Лечение продолжайте в течение 3 недель, затем сделайте перерыв на 2 недели, во время которого не употребляйте спиртные напитки вообще. При необходимости курс повторите.

Оптимальное время для этого лечения — конец зимы.

Помните, что одновременное лечение вином и медицинскими препаратами часто противопоказано. Поэтому внимательно прочтите руководства по применению лекарственных средств, особенно раздел, посвященный взаимодействию с другими препаратами и алкоголем.

Если лекарственые средства, которые вы принимаете постоянно и без которых не можете обходиться, несовместимы с белым вином, откажитесь от него вообще.

Если же принимаемые вами лекарства позволяют прибегнуть к лечению вином, на время прекратите их прием или сведите дозировку к минимуму.

Во всяком случае, начиная лечение с использованием белого вина и любого другого спиртного напитка, будьте осторожны.

При хроническом панкреатите (воспалении поджелудочной железы), как и при язвенных болезнях, следует первоначально пройти курс терапии, чтобы восстановить полноценное или практически полноценное функционирование больного органа.

Для этого необходимо придерживаться строгой диеты, исключающей все горячее (свежий хлеб, бульоны), жареное, острое, жирное, копченое, а также капусту, свежие помидоры и огурцы и все блюда с этими продуктами, сильно газированные и спиртные напитки, зелень, солености.

Следование подобной диете постепенно приведет поджелудочную железу в норму и восстановит ее. После этого можно начинать лечение с использованием белого вина.

Для оптимального эффекта чередуйте прием более крепкого и менее крепкого вин. Начинайте курс с менее крепкого некрепленого вина, принимая по ст. л. непосредственно перед едой. Так продолжайте в течение недели. Затем увеличьте дозу до 2 ст. л. и пейте еще в течение недели. Далее переходите к приему 2 ст. л. более крепкого вина по такой же системе. И наконец, принимайте по 3 ст. л. перед едой в течение последней, четвертой недели.

Между двумя курсами лечения сделайте перерыв на две недели. Проводите их зимой и летом, в период, когда организм не подвержен обострению болезни.

Хронический панкреатит можно лечить еще одним, более радикальным способом, однако его применение строго ограничено начальной стадией болезни, то есть периодом, когда ее симптомы только начинают проявляться.

Лечение проводится наиболее крепким белым вином, смешанным с настоем календулы.

Для настоя следует взять большую щепоть сухой травы, залить ее стаканом кипятка и настаивать в течение 5 часов.

Смешайте ст. л. настоя с ст. л. чуть подогретого крепкого белого вина и выпейте за полчаса до еды.

Продолжайте курс в течение 2 недель, затем сделайте перерыв на 2 недели и при необходимости повторите. Для получения быстрого лечебного эффекта следует точно соблюдать дозировку препаратов и избегать произвольного их применения. Проводите курс в начале зимы (конец декабря-начало января).

Для лечения хронических холециститов следует применять только подогретое вино. Утром, перед завтраком, выпивайте 50 г теплого некрепкого вина. Днем, перед обедом, выпивайте 75 г, ну а вечером — 00 г теплого некрепкого белого вина.

Продолжайте курс в течение недели, затем сделайте перерыв на неделю и снова пейте теплое вино по такой же системе.

Лечение начинайте в конце зимы и лета, перед сезоном обострения болезни.

Как и при заболеваниях хроническим панкреатитом, больным, страдающим воспалением желчного пузыря, не стоит начинать лечение вином во время обострений болезни до тех пор, пока функционирование органа не будет восстановлено.

Тем, кто страдает сезонными обострениями холецистита, можно посоветовать лечение белым вином с чесноком.

Измельчите на самой мелкой терке треть небольшой головки чеснока, смешайте ее с вином и дайте настояться. Пить настойку следует 2 раза в день после еды в течение 10 дней.

Лечение с белым вином при подобного рода заболеваниях следует проводить в начале весны и осени.

Больным колитом тонкого кишечника лечение белым вином целесообразно перемежать лечением настоями трав, входящих в специальные желудочно-кишечные сборы (их можно приобрести в аптеках).

Начинайте с 5 ст. л. некрепкого вина натощак в течение 10 дней. Затем в течение 10 дней принимайте настои из трав. Спустя 20 дней повторите терапию белым вином, но уже с использованием более крепких сортов. Затем — снова прием трав.

Если по истечении четырех недель результаты окажутся недостаточными, курс следует повторить. Проводите оздоровление в конце зимы.

Больным колитом толстого кишечника стоит воздержаться от крепких сортов белого вина и ограничиться лишь некрепкими. Однако как и в случае с колитом тонкого кишечника, вино следует сочетать с настоями трав.

Первую неделю принимайте по 0,5 стакана некрепкого вина по утрам за час до еды. Вторую неделю пейте такое же количество отвара лечебных трав. Третью неделю повторите прием белого вина, ну а четвертую — снова лечебные травы.

Лечение наиболее результативно в конце зимы.

При заболеваниях печени необходимо использовать только сухое полусладкое вино небольшой крепости.

Методика лечебного винопития состоит в данном случае в том, чтобы сначала постепенно наращивать, а затем постепенно уменьшать количество принимаемого вина.

Так, начинайте ч. л. 3 раза в день непосредственно перед едой. А через 2 дня увеличьте дозу до 2 ч. л. Еще через 2 дня — до 3 ч. л. И так увеличивайте количество выпиваемого вина до

трети стакана.

В течение 2 дней выпивайте по полной трети стакана, а затем начинайте уменьшать количество в обратном порядке, то есть каждые 2 дня — на ч. л.

Таким образом, всего на курс лечения у вас должно уйти порядка 80 дней, то есть 11,5 недель.

Результативнее пролечиться таким образом весной и осенью.

При заболеваниях почек полезны курсы лечения подогретым крепким вином. На протяжении 10 дней выпивайте по утрам перед едой по 0,5 стакана теплого белого вина. Днем запивайте подогретым вином второе блюдо, а третью порцию выпивайте сразу же после ужина.

По истечении 10 дней 3 дня воздерживайтесь от употребления вина, а затем начинайте вторую часть курса. Через 10 дней — еще один перерыв и последняя, третья часть лечебного винопития.

Курс лучше провести в апреле или октябре.

Заболевания мочевого пузыря также предполагают возможность лечения белым вином. Для курса лечения следует приобрести некрепкое вино и сбор трав для заваривания при заболеваниях мочевого пузыря (цистит).

Сочетание этих препаратов в определенной пропорции и приведет к достижению необходимого лечебного эффекта.

Для отвара ст. л. сухой травы заварите стаканом кипятка. Настаивайте 3 часа.

Начинайте курс лечения с употребления белого вина и отвара трав в пропорции: 13 — с 2 ст. л. состава, выпивая их 3 раза в день после еды. Через 5 дней увеличьте прием до 3 ст. л. и принимайте их в течение следующих 5 дней. Наконец, последние 5 дней принимайте по 4 ст. л. смеси белого вина и отвара трав.

Проводите лечение в феврале-марте.

Помимо заболеваний желудочно-кишечного тракта и мочевыводящей системы, вино можно использовать и для борьбы с сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Так, широко известно, что вино в небольших количествах благоприятно влияет на состояние сердечной мышцы, сосудов и артерий, а также на тонус митрального клапана.

Игристые вина способствуют вентиляции легких, возбуждают дыхательные центры. Их применяют при лечении болезней нервной системы.

При гриппе и пневмонии используют лечебные свойства горячего сладкого белого вина.

При туберкулезе энотерапевты прописывают крепкое вино, так как в нем содержатся танин, минеральные соли, глицерин,

биоактивные вещества.

Для лечения и поддержания сердечной мышцы при заболеваниях кардиосклерозом различной этиологии следует принимать белое вино следующим образом: выпивайте по трети стакана некрепкого вина перед обедом и ужином в течение 10 дней, затем 10 дней — перерыв и снова 10 дней приема по 0,5 стакана перед обедом и ужином.

Хорошо, если во время лечения включите в рацион как можно больше зелени и овощей, следовательно, результат будет заметен, если проведете курс лечебного винопития летом или осенью, когда эти продукты наиболее доступны.

Если кардиосклероз вызван дистрофией миокарда (сердечной мышцы), возникшей из-за перенесенных в детстве или юности осложнений после простудных заболеваний, следует особое внимание обратить на поддержание в норме иммунной системы, в чем также поможет винолечение.

Так, принимая по 0,5 стакана белого вина ежедневно перед обедом, вы защитите себя от инфекций и поможете своему организму бороться с различного рода вирусами.

Если в детстве вы перенесли инфекционное заболевание, которое вызвало осложнение на сердце, значит, скорее всего вы страдаете миокардитом. С ним также можно бороться винолечением.

Для курса вам понадобится сухое белое некрепленое вино. Начинайте лечение с приема 5 ст. л. натощак в течение 5 дней. Затем переходите на прием трети стакана утром и вечером после еды — так в течение 5 дней. Наконец, пейте по 0,5 стакана перед обедом и ужином в течение 10 дней.

По истечении 20 дней начните курс в обратном порядке — с 0,5 стакана вина, затем пейте по трети, а заканчивайте 5 ст. л.

Проводить винолечение лучше зимой или в начале весны, до наступления сезонного обострения болезни.

Чтобы добиться очищения сосудов сердечно-сосудистой системы, следует проводить курсы чистки белым вином ежегодно в самом начале весны.

Приобретите крепкое белое вино и пейте его ежедневно за 30 минут до обеда в течение 20 дней, начиная с ч. л. и прибавляя по ч. л. каждый день.

Когда количество выпиваемых ложек достигнет 20, следует в обратном порядке, уменьшая по ч. л., довести количество до 1 ч. л.

Таким образом, на полный курс вам потребуется 39 дней.

Проводить его наиболее благоприятно в середине лета, включая в рацион как можно больше овощей и фруктов.

Для поддержания тонуса сердца людям, страдающим бардикардией (замедленным сердцебиением) следует добавлять по ч. л. белого крепкого вина в чай, который вы выпиваете несколько раз в день после еды.

Так продолжайте в течение 2 недель, затем сделайте перерыв на месяц и повторите курс.

Помимо воздействия на сердечно-сосудистую систему, при помощи белого вина, можно поддерживать в состоянии тонуса иммунную систему. А именно, помочь организму справиться с проникновением в него различного рода вирусов и инфекций, вызывающих заболевания и осложнения.

Особенно это важно для тех, кто от рождения склонен к простудным заболеваниям, гайморитам, ангинам и т. п.

Часто в зимнее время, в период наступления инфекций, мы становимся свидетелями буквально повальной заболеваемости окружающих, ставших мишенью для вирусов. Да и каждый из нас хотя бы однажды сам был жертвой так называемой эпидемии.

Если вы легко заболеваете, быстро простужаетесь, боитесь сквозняков и холодного ветра, вам просто необходимо пролечиться белым вином, что позволит успешно противостоять зимним недугам.

Начинать курс следует с принятия трети стакана некрепкого белого вина натощак ежедневно в течение 10 дней. Постарайтесь, чтобы в это время вино, которое вы пьете в лечебных целях, было единственным спиртным напитком, употребляемым вами.

Затем, спустя 10 дней, пейте по 0,5 стакана перед обедом в течение 5 дней. И наконец, последние 3 дня пейте по стакану некрепкого вина перед ужином. Организовать такую профилактику лучше всего в начале декабря.

И последнее, на что хотелось бы обратить ваше внимание, — это терапевтическая польза винопития при некоторых нервных заболеваниях.

Речь идет не о серьезных проблемах, требующих активного вмешательства и лечения специальными препаратами, а о периодах адаптации, например, в новом коллективе, когда, для того чтобы успешно осуществлять контакты с окружающими, следует некоторое время принимать по 5–6 ст. л. белого вина перед едой для тонизирования нервной системы.

На угнетенную психику вино влияет возбуждающе. Его «прописывают» людям усталым и истощенным, перенесшим операцию.

Очень часто глотком белого вина свои силы восстанавливают альпинисты, туристы, подводники и геологи. Оно полезно в любом случае, но при этом необходимо помнить, что лечебным

эффектом обладают только настоящие, чистые вина. Дозы назначаются индивидуально, а принимать «лекарство» необходимо ежедневно.

Помните, что неправильно выбранное вино или его передозировка, а также так называемые суррогатные вина могут стать причиной новой болезни. Поэтому необходимо для начала проконсультироваться у врача энотерапевта, а не обращаться к «панацее» наобум. Ведь вино нужно пить, чтобы быть здоровым, чего я вам от всей души желаю.

ГЛАВА 4 ВИНО В КОСМЕТОЛОГИИ

Принято считать, что белое вино применяется в основном в кулинарии и подается к столу. Но это далеко не все его функции. Так, этот напиток очень давно нашел свое применение в косметологии.

Красавицы XVIII–XIX веков верили, что если протирать лицо белым вином, оно станет чистым и светлым. Для этих целей вино закупалось у купцов просто в огромных количествах, так как наиболее богатые дамы предпочитали не просто умываться им, а принимать косметические ванны.

И наши прабабушки не ошибались в столь сильном действии этого напитка на внешность, в частности на кожу. Дело в том, что спирт, содержащийся в вине, убивает некоторые бактерии, а кислота способствует стягиванию пор и уменьшает жирность кожи. Ну и, конечно, не стоит забывать о том, что белое вино действительно отбеливает кожу.

В этой книге я дам некоторые рецепты наших бабушек, а также приведу множество способов, как добиться улучшения от своей внешности. А начну с рецептов, которые вам пригодятся в уходе за волосами.

СМЕСЬ ДЛЯ ЛУЧШЕГО РОСТА ВОЛОС

Эту питательную смесь лучше делать мытьем волос, так как после нее мыть голову придется обязательно. В ее состав входит масло.

Вам понадобится ст. л. репейного масла и 2 ст. л. белого вина. Масло предварительно следует немного подогреть, а потом перемешать с вином. Вотрите эту смесь в кожу головы и равномерно распределите ее по волосам. Когда все масло будет на волосах, голову заверните полотенцем. Смесь желательно продержать не меньше часа, тогда и волосы будут больше блестеть и прическа приобретет пышность.

Смесь также очень полезна тем, у кого сильно выпадают волосы. После нескольких таких процедур вы заметите, что на расческе остается меньше волос.

А если хотите, чтобы волосы хорошо блестели, после мытья головы ополосните прохладной водой с добавлением небольшого количества белого вина.

БЕРЕЗОВАЯ СМЕСЬ

Она имеет аналогичный эффект. 2 ст. л. свежих молодых листьев залейте 150 г белого вина. Смесь должна настояться 10 дней. После чего настойку добавьте в следующую смесь.

Перетрите желток с ч. л. касторового масла, в эту массу

влейте ст. л. березовой настойки. Все хорошо перемешайте и вотрите в кожу головы. Смойте через 20–30 минут. Березовую смесь можно делать каждый раз, когда вы моете волосы.

СМЕСЬ ОТ ПЕРХОТИ

В00 г молочной сыворотки добавьте 50 г белого вина и кашицу заваренной хны (достаточно 25 г). Все хорошо перемешайте и нанесите на чистые волосы. Голову оберните полотенцем и подержите в тепле 30 минут. По истечении этого времени волосы следует несколько раз прополоскать прохладной водой, мыть повторно не надо. Аналогичное действие оказывает и следующая смесь.

СЫВОРОТОЧНАЯ СМЕСЬ

100 г молочной сыворотки и 50 г белого вина перемешайте и пропитайте этой жидкостью волосы и кожу головы. Через 30 минут хорошо прополощите волосы в теплой воде.

Процедуру делайте на чистые волосы каждый раз после мытья головы до полного исчезновения перхоти.

СМЕСЬ ОТ ПЕРХОТИ И ВЫПАДЕНИЯ ВОЛОС

Смесь следует наносить на влажные чистые волосы. ч. л. меда смешайте с перетерым чесноком, разбавьте 50 г белого вина. Состав втирайте в корни волос. Смывайте не раньше, чем через полчаса.

Как только перхоть пропадет, подобные процедуры можно не делать, но я их рекомендую, если хотите, чтобы волосы стали гуще.

Следующая смесь поможет приобрести волосам более здоровый вид, хороший блеск, укрепит их.

ВИТАМИННАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ВОЛОС

Разотрите на терке головку чеснока и отожмите из получившейся кашицы сок. Добавьте к этому соку 50 г белого вина, желток, хорошо перемешайте. Массу желательно наносить на чистые волосы и держать около 30 минут. После этого можно смыть прохладной водой.

СМЕСЬ ДЛЯ ОКРАШЕННЫХ ВОЛОС

Делайте ее на чистые волосы. 30 г репейного масла, белок, 20 г белого вина, 50 г сыворотки следует перемешать и нанести на влажные волосы. Эту смесь не смывайте 30 минут, затем ополосните волосы. Процедуру желательно проводить почаще.

А теперь давайте поговорим немного о том, как следует ухаживать за кожей лица и шеи.

ОМОЛАЖИВАЮЩАЯ МАСКА

Она хороша для женщин с сухой кожей с морщинками, так как обогатит ее витаминами, столь необходимыми для нее.

В ст. л. слегка подогретого белого вина добавьте ст. л.

сметаны, перемешайте. Протрите на терке немного моркови, для маски ее потребуется ст. л. Продукты смешайте и нанесите на лицо. Через 10–15 минут умойтесь теплой водой.

Эти 15 минут отдохните, лежа с закрытыми глазами, небольшой отдых придаст вам энергии.

ПИТАТЕЛЬНАЯ МАСКА ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ

Отварите картофелину, разомните ее с белком. Перетрите на терке морковь, выдавите из нее сок и перемешайте его с 1 ст. л. белого вина. Теперь все смешайте и нанесите на лицо и шею. Через полчаса смойте маску чуть теплой водой. Процедуру следует повторять через каждые 5–7 дней.

МАСЛЯНАЯ МАСКА

Она хорошо питает сухую кожу. Отварите морковь, натрите ее на терке, добавьте ст. л. растительного масла и 20 г белого вина. Полученную кашицу наложите на чистую кожу лица и шеи. Через 20 минут смойте все прохладной водой.

Эту процедуру советую делать 2 раза в 10 дней.

«ВЕЧНАЯ МОЛОДОСТЬ»

Эту маску рекомендую женщинам, желающим сделать свою кожу более молодой и свежей. Она предпочтительна тем, у кого сухая кожа.

Раздавите 2 ст. л. ягод черной смородины, в эту кашицу добавьте ст. л. белого вина. Отдельно перемешайте 0,5 желтка с ч. л. облепихового масла. Перемешайте ингредиенты и наложите на лицо. Держите 30 минут. Вымойте лицо, но без мыла и горячей воды, ограничьтесь теплой водой.

Делайте не чаще раза в неделю.

ПИТАТЕЛЬНАЯ МАСКА

Она имеет аналогичное действие.

Раздавите 20 г ягод черной смородины, добавьте ст. л. огуречного сока, хорошо перемешайте. Добавьте ч. л. растительного масла и 20 г белого вина. Нанесите на предварительно очищенное лицо и отдохните в спокойной обстановке 15 минут. Смойте маску теплой водой.

Проводите не чаще чем раз в неделю.

ПИТАТЕЛЬНАЯ ВЕЧЕРНЯЯ МАСКА

Заварите 50 г кипятка 2 ст. л. хлопьев овсянки, дайте отвару постоять 5 минут, добавьте в него ст. л. размягченной клубники и ст. л. белого вина. Маску наносите вечером на очищенную кожу. Через 10–15 минут смойте теплой водой. Делайте 2 раза в 10 дней.

ЛИМОННАЯ МАСКА ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ

Эту маску рекомендую женщинам с жирной кожей.

Выдавите сок из лимона, смешайте его с 50 г белого вина,

поставьте на небольшой огонь. Половину жидкости поставьте в холодильник, а из другой части приготовьте маску. Залейте ст. л. овсяных хлопьев этим кипящим раствором. Накройте посуду крышкой и дайте каше настояться. Потом добавьте туда 1 ч. л. меда. Через 5-10 минут нанесите маску на лицо и прилягте на 30 минут. Смойте прохладной водой. Процедуру следует делать раз в 7-10 дней.

А теперь рецепты ряда масок для очищения кожи лица.

ОЧИЩАЮЩАЯ МАСКА ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ

1 ч. л. меда, ст. л. кефира, ст. л. белого вина, хорошо перемешайте и нанесите на кожу. Через 10–15 минут смойте холодной водой.

Процедуру достаточно проделывать 2 раза в неделю, и не будет неприятностей с внешностью.

ПРИМОЧКИ ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ С УГРЯМИ

Заварите 2 ст. л. календулы и ромашки в 50 г горячего белого вина. Все поставьте на небольшой огонь и доведите до кипения. Когда масса остынет, переложите ее в марлю и делайте десятиминутные примочки.

Советую к таким примочкам прибегать почаще, так как они хорошо очищают и успокаивают кожу.

ЛЕЧЕБНАЯ МАСКА ДЛЯ ПРОБЛЕМНОЙ ЖИРНОЙ КОЖИ

Рекомендую женщинам с проблемной кожей. Она имеет способность заживлять ранки и удалять черные точки на лице.

100 г сока калины доведите до кипения, добавьте 50 г белого вина, всыпьте в этот отвар ст. л. аптечной ромашки. Снимите отвар с огня и добавьте в него, как только он остынет, ч. л. меда. Все перемешайте с желтком. Маску нанесите на лицо и шею на 30 минут. Смойте прохладной водой.

Маска дает прекрасный результат уже через несколько процедур. Повторять ее следует через каждые 5–7 дней.

МАСКА, СНИМАЮЩАЯ РАЗДРАЖЕНИЕ

Ее можно делать как женщинам, так и совсем молоденьким девушкам. Она очень эффективна против угрей и других раздражений кожи.

Несколько листочков алоэ мелко нарежьте и залейте 70 г белого вина, доведите до кипения, потом всыпьте в этот отвар 1 ст. л. хлопьев овсянки. Когда кашица остынет, пустите в нее 0,5 белка. Все перемешайте. Готовую маску наложите на кожу. Через 15–20 минут умойтесь теплой водой. Такую маску следует делать через каждые 10 дней.

А теперь ряд масок для любого типа кожи.

ЛЕТНЯЯ МАСКА

Она очень хороша тем, что богата витаминами и проста в

своем приготовлении.

Натрите на терке яблоко, 2 сливы, половину огурца. К этому добавьте ст. л. белого вина. Все перемешайте и нанесите на кожу. Через 15 минут лицо можно ополоснуть прохладной водой.

Эту процедуру следует проводить раз в неделю.

МАСКА ГРУШЕВАЯ

Она имеет аналогичное действие.

Натрите грушу, смешайте ее с ст. л. белого вина и ст. л. сметаны. Нанесите не лицо и шею. Через 20 минут можно смыть теплой водой.

Повторяйте через неделю.

МАСКА «ЮНОСТЬ»

Рекомендую ее тем, кто хочет сохранить свою кожу такой же молодой и свежей, какой она была в юности. Она дает коже все необходимые ей витамины.

Натрите на терке огурец, лимон, перемешайте с 2 раздавленными сливами и ст. л. белого вина. Можно добавить 1 белок. Наносите на предварительно очищенное лицо. Через 10–15 минут можно смыть теплой водой.

Повторите через неделю.

МАСКА ИЗ КРЫЖОВНИКА

Раздавите несколько ягод крыжовника, добавьте по ст. л. сметаны и белого вина. Все перемешайте и нанесите на чистую кожу. Смойте через 20 минут.

Повторите через 7-10 дней.

ВИНОГРАДНАЯ МАСКА

Она способствует отшелушиванию ороговевших частиц кожи.

Раздавите 5 ягод спелого винограда, добавьте к нему ч. л. меда и ст. л. белого вина. Дайте этой массе постоять полчаса, потом добавьте ч. л. овсяной муки, хорошо перемешайте и нанесите на лицо. Смойте через 15–20 минут. Повторите через 10 дней.

ЗАЩИТНАЯ МАСКА

Ее рекомендую делать утром, предварительно очистив лицо.

Разотрите желток с ч. л. меда, добавьте ст. л. мелко нарезанного огурца, хорошо перемешайте и влейте ст. л. белого вина. Еще раз все перемешайте и нанесите смесь на лицо. Смойте через 10–15 минут.

Повторите через неделю.

ОВСЯНАЯ МАСКА

Заварите ст. л. овсяных хлопьев в 50 г кипящего молока. В эту кашицу добавьте белок или ст. л. сметаны, влейте ст. л. белого вина. Все перемешайте и наносите на лицо. Через 20 минут умойтесь теплой водой без мыла.

ОВОЩНАЯ МАСКА

Женщинам, которые хотят освежить свою кожу, придать ей ее более здоровый цвет, советую воспользоваться следующим рецептом.

Натрите на терке картошку, небольшую морковь, яблоко. К этому пюре добавьте немного меда и 30 г белого вина. Все хорошо перемешайте и нанесите на лицо. Через 20–30 минут смойте теплой водой. Делайте маску раз в неделю.

«РОЗОВАЯ» МАСКА

Вернуть коже бархатисть и здоровый румянец поможет такая маска.

2 ст. л. сухих лепестков роз залейте 100 г белого вина, настаивайте в прохладном месте в течение 5 дней. Сварите картошку, разомните и добавьте в нее ст. л. «розового» вина. Массу наложите на кожу, через 15–20 минут смойте прохладной водой.

Настойку храните в холодильнике. Ее можно добавлять не только в картофель, но и в другие продукты. Так, очень полезны для кожи маски с яблоками и морковью.

ТОНИЗИРУЮЩАЯ МАСКА

Заварите 2 ст. л. сухих цветов ромашки 50 г белого вина и поставьте отвар на огонь еще на пять минут. В остывшую массу добавьте 0,5 белка. Все перемешайте нанесите на лицо, и полежите 30 минут. Смойте теплой водой.

Делайте 2 раза в неделю.

РАССЛАБЛЯЮЩАЯ МАСКА

Разбавьте ч. л. меда 20 г белого вина, доведите до кипения и смешайте с ст. л. сухих цветов тысячелистника. Всю массу поставьте на несколько минут на слабый огонь, немного остудите. Нанесите на лицо и шею, пока она еще теплая, через 20 минут смойте теплой водой.

Рекомендую делать 2 раза в неделю.

МАСКА, СНИМАЮЩАЯ РАЗДРАЖЕНИЕ

Она полезна женщинам с проблемной кожей, так как поможет избавиться от пятен на лице, предотвратит появление прыщей, успокоит, расслабит вашу кожу.

Несколько листочков каланхоэ измельчите и залейте 50 г белого вина, поставьте на огонь и доведите до кипения. В отвар добавьте еще ч. л. молодых листьев крапивы. Когда состав остынет, протирайте лицо ватным тампоном, смоченным в этом растворе. Храните в холодильнике. Пользуйтесь каждый день перед сном.

Можно этот отвар процедить, пока он теплый, а оставшиеся листья завернуть в марлю и еще теплыми положить на лицо.

Получатся лечебные примочки. Не забывайте через полчаса ополоснуть лицо теплой водой.

ЯГОДНАЯ МАСКА

Она полезна для любой кожи, так как она различными витаминами. К тому же ее легко приготовить, поскольку она не требует каких-то специальных продуктов.

Возьмите любую ягоду, примерно 50 г, залейте ее 40 г горячего белого вина. Можно добавить еще ч. л. меда. Эту массу нанесите на лицо на 20 минут. Смойте чуть теплой водой.

Делайте-2 раза в неделю.

ОЧИЩАЮЩАЯ МАСКА ИЗ ГЕРКУЛЕСА С СОДОЙ

Маску лучше делать после душа. Заварите ст. л. сухого геркулеса небольшим количеством кипятка, добавьте ч. л. меда, ст. л. белого вина, белок и 0,5 ч. л. пищевой соды. Кашицу нанесите на лицо и продержите на коже 10–15 минут, потом смойте холодной водой.

Делать не чаще раза в 10 дней.

ОЧИЩАЮЩАЯ КЛУБНИЧНАЯ МАСКА

Немного ягод клубники, 2 ст. л. кефира, ч. л. меда и 25–35 г белого вина, хорошо перемешайте и нанесите на лицо на 20 минут. Смойте холодной водой.

Повторите через неделю.

ОЧИЩАЮЩАЯ МЫЛЬНАЯ МАСКА

2 ст. л. белого вина, ч. л. пищевой соды и немного мыла тщательно смешайте до пены, равномерно нанесите на лицо и слегка помассируйте кожу круговыми движениями. Через 15–20 минут смойте прохладной водой.

ОЧИЩАЮЩАЯ КЕФИРНАЯ МАСКА

В 50 г кефира добавьте 2 ст. л. белого вина, несколько ягод клубники, ч. л. меда. Маску накладывайте на очищенную кожу на 20 минут, смывайте теплой водой.

Повторить через несколько дней.

ЛУКОВАЯ МАСКА

Она эффективно очищает лицо от черных точек и ороговевшей кожи.

Натрите на терке луковицу, добавьте к ней ч. л. меда и ст. л. горячего белого вина, перемешайте и нанесите на лицо и шею. Через 20 минут смойте теплой водой и ватным тампоном, смоченным соком лука, прочистите поры лица. Маску-чистку делайте не чаще раза в 10 дней.

А теперь поговорим о масках против угрей.

ТРАВЯНАЯ МАСКА ОТ УГРЕЙ

Заварите кипятком 2 ст. л. листьев тысячелистника и шалфея, поставьте париться в теплое место, предварительно накрыв

крышкой. Через 30 минут отваром протирайте лицо, а саму траву заверните в марлю и накладывайте на кожу в качестве примочки.

При угрях издавна в народе использовали такой рецепт.

МАСКА ИЗ КАЛИНЫ

Разотрите ягоды калины, добавьте в кашицу несколько ложек белого вина, смазывайте лицо несколько раз в день.

МАСКА ИЗ АЛОЭ

Несколько листочков алоэ разотрите и смешайте с ст. л. белого вина. Жидкостью перед сном протирайте лицо, а через 20 минут умывайтесь холодной водой.

ОЧИЩАЮЩАЯ ЭМУЛЬСИЯ

На слабом огне размешайте 150 мл йогурта и 3 ст. л. меда. Оставьте массу на 5 часов, затем перелейте ее в стеклянную посуду, закройте плотной крышкой и поставьте в холодильник. Перед употреблением смешайте в другой посуде ч. л. этой смеси с ч. л. белого вина, смочите в ней ватный тампон и протирайте им лицо. Ополаскивайте лицо после очистки теплой водой.

УВЛАЖНЯЮЩАЯ ЭМУЛЬСИЯ

3 ст. л. творога перемешайте с 0,5 ч. л. облепихового масла и ст. л. белого вина, добавьте немного ванильного порошка. Массу храните в холодильнике. Пользуйтесь этой эмульсией как кремом.

ЛОСЬОН ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ЛИЦА

Натрите лимон или апельсин вместе с цедрой, в кашицу залейте 100 г белого вина и настаивайте в темном месте 5–7 дней. Сок процедите и отожмите. К экстракту добавьте ст. л. воды и ч. л. глицерина. Лосьон можно использовать и при жирной коже лица.

ГЛИНЯНАЯ МАСКА

В небольшую чашечку налейте 3 ст. л. белого вина, добавьте в него несколько ложек голубой глины, все хорошо перемешайте. Получившийся раствор наложите на лицо, через 15 минут удалите прохладной водой.

Состав хорош и для кожи головы, так как предотвращает выпадение волос и уничтожает перхоть.

ЛОСЬОН ИЗ КАЛЕНДУЛЫ, РОМАШКИ, ТЫСЯЧЕЛИСТНИКА

Возьмите 200 г белого вина и залейте им сбор из календулы, ромашки, тысячелистника. Все эти травы должны быть в одинаковых пропорциях, по ч. л. Настойку выдержите 10 суток, после чего лосьоном можно пользоваться.

Приведу ряд рецептов масок, которые пригодятся для отбеливания кожи.

ОТБЕЛИВАЮЩАЯ МАСКА

Маска сделает кожу белее и скроет какие-то ее недостатки:

веснушки, пятна от оспы, угрей…

Измельчите небольшой пучок листьев петрушки, влейте в них ст. л. белого вина и добавьте несколько раздавленных ягод клубники или черной смородины. Перемешайте и нанесите на кожу. Через 20–30 минут смойте теплой водой.

Процедуру можно делать через день, все зависит от того, какой эффект вы хотите получить. Если избавляетесь от веснушек, маску можно делать и чаще.

ОТБЕЛИВАЮЩАЯ ЛИМОННАЯ МАСКА

Выдавите сок из лимона, в него добавьте ст. л. белого вина. Несколько раз в день протирайте лицо.

ОТБЕЛИВАЮЩАЯ ТВОРОЖНАЯ МАСКА

Она не только дает отбеливающий эффект, но и питает кожу витаминами.

Разомните 50 г творога, добавьте в него сок лимона и 25 г белого вина. Можно добавить белок или ч. л. меда. Перемешайте и нанесите на кожу. Через 15–20 минут смойте теплой водой.

Делайте 2–3 раза в неделю.

Большой отбеливающий эффект дают протирания соком клюквы с добавлением белого вина, перемешанного с белком. Достаточно нескольких таких протираний, чтобы убедиться в замечательных свойствах этой маски.

А теперь можно поговорить и об уходе за руками, ведь они как ничто другое выдают возраст человека. Очень часто женщины с трепетом ухаживают за своим лицом и совсем забывают о том, что кожу рук восстановить гораздо труднее, чем лица, так как на руках почти нет жировых желез.

СМЕСЬ ДЛЯ РУК

Вымойте руки с мылом, а потом нанесите на них такую смесь.

Перемешайте ст. л. сметаны с ст. л. белого вина, нанесите на руки на 20 минут. Вымойте руки в теплой воде.

Делайте каждый раз после стирки или уборки.

ВАННОЧКИ ДЛЯ НОГТЕЙ

1 ст. л. полевого хвоща залейте стаканом кипятка и дайте настоятся отвару под крышкой в течение 10 минут. Отвар процедите и добавьте в него ст. л. белого вина.

Настойка способствует и поддержанию упругости кожи, поэтому ею можно протирать лицо и шею.

Подобного эффекта вы добьетесь, если сделаете и такую ванночку.

СОЛЕВАЯ ВАННОЧКА ДЛЯ НОГТЕЙ

200 г белого вина, ст. л. соли хорошо перемешайте и подогрейте. В состав опустите кисти рук на 15 минут. После этой процедуры руки слегка осушите полотенцем и намажьте их

кремом для рук.

Достаточно делать раз в неделю.

Много неприятностей всем доставляют мозоли, с помощью следующего рецепта вы сможете избавиться от этой проблемы.

ВАННОЧКА ДЛЯ СНЯТИЯ ГРУБОЙ КОЖИ С ЗАСТАРЕЛЫХ МОЗОЛЕЙ

Налейте 200 г белого вина в небольшую посуду и разогрейте его до 60 °С. Потом перелейте в удобную для вас чашу и распаривайте в вине мозоли 20–30 минут, затем грубую кожу удаляют с помощью специального камня. Не следует срезать ее лезвием, это очень опасно.

ГЛАВА 5 ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК

Как вы уже знаете, свое название белое вино получило от цвета винограда, из которого оно производится. Но белое вино отличается от красного не только цветом. При его изготовлении происходит сбраживание отпрессованного виноградного сока, а при производстве красного вина бродит не только сок, но и мезга (дробленая ягода, кожица которой имеет красящие вещества, придающие вину красный цвет). Именно поэтому многие гурманы считают красное вино более приятным по своему внешнему виду и, конечно, по своим вкусовым качествам. Но позволим себе не согласиться с этим односторонним мнением, так как белое вино также обладает рядом достоинств и прекрасных качеств. Даже его внешний вид очень привлекателен. Скажите, кто может спокойно взирать на золотистый оттенок, например, яблочного вина? Конечно же, никто, потому что оно обладает не только красивым внешним видом, но и приятными вкусовыми и ароматическими свойствами.

Белое вино. Сразу же хочется испробовать и оценить его качество. Но не всякое «магазинное» белое вино способно усладить вкус, а вот домашнее может оказаться гораздо вкуснее и красивее. Чтобы его получить, нужно знать, как правильно приготовить подобный шедевр винодельного искусства. Предлагаю несколько рецептов, которые помогут вам в бытовых условиях изготовить разные сорта белого вина и пополнить домашний погребок.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

Чтобы приготовить хорошее белое вино из плодов и ягод, используйте только свежие или пастеризованные соки, которые не были предварительно разбавлены водой или подсахарены. Только в таких соках находятся все необходимые питательные и вкусовые вещества, присутствующие в свежих плодах и ягодах.

КАК ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ СОК ДЛЯ БЕЛОГО ВИНА?

Для соков нужно тщательно отобрать плоды и ягоды, очень спелые, зрелые. Нельзя использовать еще недоспевшие плоды, так как они имеют повышенную и вредную для вина кислотность. Перезревшие плоды также не подходят для соков, так как они плохо отдают его. К тому же такой сок трудно фильтровать и осветлять. Кому понравится мутное вино? Не берите гнилые, испорченные или больные плоды и ягоды: вино из них будет иметь неприятный привкус.

Сколько сока выйдет из кг ягод? Начинающий винодел может рассчитывать на то, что из кг ягод получится от 0,65 до 0,75 л

сока. Количество зависит от качества и сорта плодов.

В наших магазинах продают разные приспособления для получения соков. Среди них — электрические и ручные соковыжималки из нержавеющей стали, ручные винтовые прессы. Но ни в коем случае не используйте мясорубку, так как в сок попадут соли железа, что неблагоприятно отразится на вкусе и цвете будущего вина. Разные ягоды и плоды по-разному отдают свой сок.

Чтобы сок выжимался лучше, некоторые плоды рекомендуется предварительно измельчить, а уже потом положить под пресс. Например, опытные виноделы всегда измельчают яблоки, чтобы получить больше яблочного сока.

Есть ягоды, которые неохотно «расстаются» со своим соком. Среди них слива, облепиха, крыжовник, рябина и другие. Вина из них очень вкусны, но вот отделить сок — проблема. Чтобы ее решить воспользуйтесь следующим советом. Нагрейте их до 60–70 °С в эмалированной посуде, предварительно добавив немного воды. Выдержите ягоды не менее 20 минут при такой температуре, а затем положите под пресс или пропустите через соковыжималку. Охлаждать не нужно.

Можно применить еще один способ, который основан на подбраживании мезги или измельченной массы ягод. Этот способ улучшает качество сока и увеличивает его количество на выходе.

Для подбраживания мезги измельчите ягоды, положите их в эмалированную посуду и добавьте 8-10 % кипяченой охлажденной воды, а также разводку дрожжей. Как приготовить эту разводку, прочитаете несколько позже. Перемешайте эту массу, накройте марлей и крышкой и оставьте при комнатной температуре на сутки. Когда мезга начнет бродить, снова перемешайте, стараясь равномерно распределять ее в жидкости. Из этой мезги можно отжимать сок уже через 48–60 часов.

А теперь о том, как правильно приготовить разводку дрожжей. Если будете делать вино в домашних условиях, позаботьтесь о наличии диких дрожжей. Есть несколько способов их получения. Первый — возьмите 5–8 яблок, не мойте их, а срежьте кожицу острым ножом. Срезайте так, чтобы на поверхности сохранился восковой налет, в котором содержатся дрожжевые клетки. Кожицу положите в трехлитровую банку и залейте сахарным сиропом (в литре должно содержаться не менее 150–200 г сахара).

Опытные виноделы в этот сироп добавляют ягоды (крыжовник, вишню, смородину) или ст. л. изюма. Всю полученную массу перемешайте, накройте крышкой и оставьте на 3–4 дня при нормальной комнатной температуре. Если признаки

брожения так и не появятся, добавьте хлебопекарных дрожжей. Третью часть пачки дрожжей разведите стаканом кипяченой воды температурой 25–27 °С и перелейте в банку с яблочной кожурой. Признаки брожения должны появиться примерно через два дня. Образовавшаяся масса и будет разводкой дрожжей, когда добавите ее в плодово-ягодное сусло.

Второй способ такой. За неделю до приготовления вина соберите спелые плоды малины, клубники, земляники, белой смородины. Не мойте их. Сделайте ягодную смесь из расчета: на 2 стакана размятых ягод — 0,5 стакана сахара и стакан воды. Взболтайте смесь в бутылке, закройте ватной пробкой и поставьте в темное место при температуре 22–24 °С. По истечении 3–4 дней процедите сок и используйте в качестве дрожжей.

Закваску можно приготовить и из изюма. Замочите 100 г изюма в 200 г воды на 6–8 часов. По истечении времени изюм разомните, добавьте еще 200 г воды и 3 стакана сахара. Все перемешайте и поставьте в темное место при температуре 30 °С. Разводка получится через 4–5 дней.

Если хотите получить вкусное вино, сделайте точные расчеты. Привыкните к тому, что придется записывать объем воды, сока и т. д. Исходная точка — на 10 л сладкого сусла должно приходиться 0,4–0,5 л разводки дрожжей.

ПОДГОТОВКА СУСЛА

Как известно, почти все плоды и ягоды содержат больше кислоты, чем сахара. Сахар же необходим для изготовления хорошего вина. Именно поэтому нужно устранять кислотность и повышать содержание сахара.

Устраняют кислотность, разбавляя сок чистой свежей водой (по своему вкусу). Небольшое количество кислоты теряется также во время брожения.

Определяют концентрацию сахара по шкале виномера. Если окажется, что в отфильтрованном сусле сахара меньше 25 %, придется добавить в него сироп (на 2 части воды должна приходиться часть сахара). Если сахара больше 25 %, добавьте воду.

В сусло влейте разводку дрожжей и следите за тем, как протекает процесс брожения. Он должен идти по этапам. Через 3 дня после добавления дрожжей начинается бурное брожение, через 25–30 дней оно заканчивается. Затем на протяжении еще 10–20 дней вино начинает осветляться, а осадки и дрожжи выпадают на дно бутылки.

Когда вино будет готово, его нужно очень осторожно, чтобы не попал осадок, перелить в другую посуду через резиновый шланг длинной 1,5–2 м. Правильно проделайте эту процедуру.

Поставьте бутыль на стол, один конец резиновой трубки погрузите в вино (неглубоко), а другой опустите ниже поверхности стола в заранее приготовленную посуду (кастрюлю или бутыль). С нижнего конца трубки затяните ртом вино в шланг, чтобы оно переливалось в кастрюлю или бутыль.

Готовое вино разлейте в чистые бутылки. Пространство между ним и пробкой должно быть около 3 см. Храните его в прохладном темном месте.

Приведем некоторые рецепты приготовления белых плодово-ягодных вин.

БЕЛОЕ ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ

Требуется (на 3 л сока): 4 кг ягод облепихи, кипяченая вода.

Способ приготовления. Хорошо вымойте и переберите свежие ягоды облепихи. Вино можно готовить и из замороженных ягод, предварительно разморозив и помыв. Чтобы сок, который получится в результате брожения ягод, содержал меньше кислоты, его нужно наполовину разбавить кипяченой водой. Когда процесс брожения подойдет к концу, вино перелейте в бутылки и закупорьте пробками. Поставьте их в прохладное место и выдерживайте не менее года.

По истечении этого срока облепиховое вино должно приобрести приятный золотистый оттенок, стать прозрачным. Оно имеет легкий ананасовый аромат, сочетающийся с ароматом свежего пчелиного меда, порадует вас своим сладковатым и одновременно кисловатым вкусом, оставляющим ощущение свежести и остроты. Профессионалы считают, что вино из облепихи имеет очень высокие вкусовые качества и оригинальный приятный аромат.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО

Требуется: 90 % сока, приготовленного из поздних сортов яблок,0 % рябинового сока, 2,5 кг сахара,5 л воды. Чтобы получить 10 л вина, приготовьте 7 л сока.

Способ приготовления. В яблочный сок, чтобы вкус вина был более приятным, добавьте 10 % рябинового. Кстати, рябиновый сок способствует осветлению вина.

Следовательно, для сусла возьмите 6,3 л яблочного и 0,7 л рябинового соков, перемешайте их и добавьте 2,5 кг сахара, опять перемешайте, а затем влейте,5 л воды.

Если не хотите мешать яблочный сок с рябиновым, значит, приготовьте 8 л яблочного сока и добавьте в него 2,1 кг сахара и 0,8 л воды. Тщательно перемешайте до полного растворения сахара.

Сусло разлейте в бутылки и оставьте для брожения. Не забудьте добавить закваску. Брожение будет продолжаться в

течение 7-10 дней. По истечении этого времени получится вино, крепость которого составляет 5-11о.

Если вы хотите увеличить крепость, например, до 16о, следует добавить в него спирт — на 10 л вина — 0,5 л спирта или л водки. Разлейте его в бутылки и тщательно перемешайте, чтобы образовалась однородная крепость вина. Спиртование вина должно продолжаться не менее 5 суток. После это вино профильтруйте и снова разлейте в бутылки.

Вино готово к употреблению, если его вкус приятно-кислый с ароматом свежих яблок. Яблочное вино имеет очень красивый золотистый цвет.

БЕЛОЕ КРЕПКОЕ ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

Требуется (на 10 л вина): 4,5 л рябинового сока.

Для сусла: 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара, 4 л воды.

Способ приготовления. Рябиновое вино само по себе не очень вкусное, поэтому, чтобы улучшить его вкус, добавьте 20 % яблочного сока. Готовьте его по общим принципам, описанным выше. Вы получите вино светло-желтого цвета и немного горьковатое на вкус. Оно будет готово не ранее чем через год. Храните его в темном месте при температуре от 15 ˚С и ниже.

ВИНО ИЗ БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ

Требуется (для приготовления 10 л сусла): 4 л сока белой смородины «Версальская», 2,4 кг сахара, 4,5 л воды.

Способ приготовления. Выжмите сок из белой смородины (только из зрелых ягод). Затем сделайте сусло. Для этого внесите перед брожением,6 кг сахара, а остальные 0,8 кг — после брожения и спиртования. Поставьте сусло на закваску и внесите в него заранее приготовленную закваску. Процесс брожения будет продолжаться не менее 7-10 дней.

После окончания брожения вино нужно проспиртовать. Влейте водку из расчета — л водки на 10 л вина, перемешайте до образования однородной крепости и выдержите в течение 5 суток. Профильтруйте и добавьте остальную часть сахара. Разлейте в бутылки. Вино из белой смородины будет готово через 2–3 месяца.

Готовое вино из белой смородины должно быть очень светлым, с нежным ароматом. Из этой ягоды можно приготовить вино любой крепости. Многие считают, что оно лишь немногим уступает виноградному и даже во многом его напоминает.

ВЕРМУТ БЕЛЫЙ (БЕЛОЕ ДЕСЕРТНОЕ АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ВИНО)

Требуется: 8 л яблочного виноматериала, 2 л виноматериала рябины дикой, 0,8 л меда, ч. л. настоя трав.

Для приготовления настоя из трав: 250 г водки, 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, г мускатного ореха, 2 г кардамона, г шафрана, 3 г полыни.

Способ приготовления. Заготовьте виноматериалы (яблочный, дикой рябины, меда) по отдельности. Смешайте их после снятия сусла с дрожжей (по обычному способу). Виноматериалы готовьте по следующей схеме.

Мезгу поместите в высокую посуду с широким горлом. Сюда же добавьте 2 %-ную закваску винных дрожжей, перемешайте и оставьте для брожения на 3–4 дня. Во время брожения мезга будет подниматься шапкой несколько раз в сутки. Ее обязательно нужно перемешивать. После этого мезгу прессуйте, образовавшийся сок сливайте в баллоны, оставляя/4 объема. Затем положите в мезгу сахар из расчета — 50 г сахара на л сусла.

В результате добавления сахара начнется повторное брожение, которое нужно проводить при температуре 20 °С. После окончания брожения вино будет сухим, так как сахар полностью выбродит. Через 2 месяца оно осветлится. В этот момент его нужно избавить от осадка, не замутив при этом. Для данной процедуры лучше использовать резиновый шланг так, как это описано выше. Оставшийся дрожжевой осадок не выливайте, а перелейте в другую посуду и дайте ему еще раз отстояться. Из этой массы снова можно получить светлое вино. Если вы сняли вино с осадка, можете разлить его в баллоны, закупорить пробками и поставить в холодное место. Оно снова начнет отстаиваться. По истечении месяца его снова нужно снять с осадка. Таким образом получается виноматериал.

Чтобы виноматериал стал сладким, в него добавляют сахар (150–200 г на л вина). Готовое вино разливают в бутылки и хранят в темном прохладном месте.

Чтобы получился вермут, приготовленные виноматериалы купажируйте, разлейте в бутыли до половины высоты горлышка, закупорьте и выдержите в течение 3 недель. Через 3 недели разлейте его в бутылки.

Вермут — ароматизированное вино, значит, вам нужно приготовить душистую настойку из ранее перечисленных трав. Делается это так. Травы измельчают, помещают в бутылочку с водкой и оставляют настаиваться на неделю. Не забывайте ежедневно взбалтывать бутылку с настойкой. Настойку добавляют в готовое вино.

МЕДОВОЕ ВИНО

Требуется: л липового и цветочного меда, 7 л яблочного виноматериала (или виноматериал белой смородины) с

добавлением сока крыжовника или груши.

Способ приготовления. Кислотность меда очень низкая, поэтому из чистого меда приготовить вино нельзя. Медовые вина делают на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого или на соке белой смородины.

100 г меда содержат около 70 г сахара, значит, меда нужно брать немного больше. Вместо 100 г сахара берите 140 г меда.

БЕЛОЕ ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА

Требуется: 4 л сока крыжовника, 2,4 кг сахара, 4,5 л воды.

Способ приготовления. Выберите светлый сорт крыжовника, помойте ягоду, отделите от веточек и листьев, раздавите деревянным валиком на доске. Эта ягода плохо отдает сок, поэтому для полного его отделения мезгу оставьте в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18–20 °С для брожения. Когда мезга забродит, отожмите ее. Полученный сок процедите и слейте в бутыль или бочку. Выжимки поместите в отдельную посуду, в которую предварительно налейте воды (50 % от количества сока), оставьте на сутки. Вода заберет из мезги остатки сахара, кислот и других веществ. Через сутки эту массу снова отожмите, соки разных отжимов смешайте.

В сок добавьте сахар из расчета 250–300 г на л. Сначала положите половину, а через 3 дня — во время бурного брожения — остальной сахар. Чтобы сахар не загустел, предварительно разведите его в небольшом количестве сока.

Бутыль или бочку заполните на 75 % объема и закройте ватной пробкой для того, чтобы углекислый газ мог свободно выходить. Чтобы процесс брожения проходил нормально, поставьте бутыль в теплое место. Брожение будет длиться в течение 10–12 дней, затем сок станет пенистым и процесс затихнет, после чего вино будет медленно бродить еще на протяжении 10–15 дней. Полученное молодое вино снимите с осадка с помощью резинового шланга. Если оно получилось кислым, добавьте сахар (150 г на л). Сахар вступит в реакцию со спиртом через месяц. Чем дольше вино выдерживается, тем лучше оно на вкус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЛОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА

Собирать виноград нужно только в сухую погоду. Для приготовления белого столового вина очень важен сорт винограда. Его нужно делать из белых сортов с приятным ароматом и нормальной кислотностью. Это рислинг, алиготе, мцване и т. д. Сорта с очень пряным ароматом не пригодны.

Приготовление начните с подготовки закваски. Соберите самые спелые ягоды, не мойте их, отделите от гребней, раздавите и отожмите сок руками через марлю.

Отжатый сок слейте в бутылку и заполните им 75 % объема посуды. Горлышко закройте ватной пробкой и поставьте в темное место при температуре 20–24 °С. Если сок холодный (температура ниже 20 °С), подогрейте его. Сок начнет бродить на 2 или 3 день. На шестой день брожение уже бурное, значит, уже можно использовать как закваску. Количество закваски зависит от того, сколько сусла вы приготовите к сбраживанию. Чтобы сделать белое столовое вино, требуется 1–2 % закваски от поставленного на брожение сусла. В качестве закваски можно использовать осадок хорошо бродящего вина.

Соберите зрелый виноград (но не переспелый) и приступайте к переработке урожая. Отделите ягоды от гребней — вручную или на терках. Ягоды можно разминать в корыте (обязательно деревянном) деревянным валиком или толокушкой. Образовавшуюся мезгу вылейте в пресс. Сок под прессом будет выливаться в эмалированное ведро. Этот сок называется соком-самотеком. Когда он перестанет выделяться, накройте мезгу деревянным кругом и осторожно прессуйте. Когда сок снова перестанет отделяться, прекратите прессование и переложите мезгу из пресса в эмалированное ведро, перемешайте и еще раз отпрессуйте. Этот процесс повторите 2 раза. Весь сок смешайте.

Если у вас нет пресса, воспользуйтесь дуршлагом и холщовым мешочком. Откиньте мезгу на дуршлаг и подождите, пока стечет сок. Оставшуюся мезгу положите в мешочек и отжимайте сок вручную.

Обычным способом сделайте сусло, немедленно поставьте на брожение. Налейте его в баллоны или маленькие бочки на 3/4 объема, добавьте 2 % 4-дневной закваски винных дрожжей и закройте баллон водяным затвором. Рекомендуемая температура, при которой должно проходить брожение, — не ниже 18 °С и не выше 24 °С. Оптимальная температура брожения — 20 °С. Если она ниже, сусло можно подогреть, и брожение снова продолжится. Предварительно перемешайте сусло и дрожжи. Если температура, наоборот, слишком высокая, то это гораздо хуже, потому что при таком условии дрожжи ослабевают и «вернуть их к жизни» невозможно. Если у вас именно такой случай, добавьте новую закваску винных дрожжей, либо гущу из баллона, где шло нормальное брожение.

Если температура нормальная, процесс брожения протекает примерно 5–8 дней. Когда он завершится, долейте в баллоны вино того же сорта. Не думайте, что доливать вино вовсе не обязательно. Недолитое вино подвержено различным заболеваниям, например, уксусному скисанию или покрытию белой пленкой.

Следите за чистотой посуды, в которой идет брожение, иначе вино может приобрести неприятный запах, от которог трудно избавиться (практически невозможно). Когда пузырьки газа перестанут выделяться и вы ощутите вкус сахара, выдержите вино еще 2 недели. За это время дрожжи осядут на дно, вино осветлится. После этого снимите его с осадка (обычным способом) и налейте в баллоны до половины горлышка. Распарьте пробки, закупорьте ими баллоны и поставьте храниться на 2 месяца при температуре не ниже 15 °С. Снятое с осадка, столовое белое вино можно пить, но от него еще будет исходить запах дрожжей. Именно поэтому оно должно постоять, осветлиться, приобрести аромат, свойственный сорту винограда. После этого его нужно снять с осадка, разлить в бутылки до половины высоты горлышка, закупорить полиэтиленовыми или корковыми пробками. Корковые пробки рекомендуется залить смолой или сургучом, а бутылки уложить.

ВИНО ИЗ ГРУШИ

Требуется (на 10 л вина): 7 л грушевого сока, 0,5 л рябинового сока, 2,5 кг сахара,5 л воды.

Способ приготовления. Тщательно отсортируйте, помойте груши и разрежьте их на кусочки по 0,5 см на шинковке с диском. Не забудьте отделить семена. Сделайте грушевый сок (как это делать, вы уже знаете). Чтобы вино лучше осветлилось, в грушевый сок добавьте немного рябинового.

Для сусла в 6,5 л грушевого и 0,5 л рябинового сока добавьте указанное количество сахара и воды. Перемешайте, дождитесь, пока сахар полностью растворится, и затем разлейте сусло в бутылки, поставьте для брожения. Внесите в них заранее приготовленную закваску. Брожение будет продолжаться не менее недели. В результате получится вино, крепостью от 5 до 10 о.

Увеличить крепость вина можно, добавив в него спирт (на 10 л вина — 0,5 л спирта или л водки) и выдержив его не менее 5 суток. Затем профильтруйте его и разлейте в бутылки. Многие виноделы предпочитают смешивать грушевое вино с яблочным (пропорции выбираются самостоятельно — по вкусу). Смешанное вино будет иметь приятный золотистый оттенок и кисловатый вкус с ароматом груши и яблок.

ВИНО ИЗ РЕВЕНЯ

Требуется:0 кг ревеня, 2 л воды, 4 кг сахара.

Способ приготовления. Соберите довольно много этого листового овоща, черешки которого и пойдут на изготовление домашнего белого вина. Ревень собирают в мае, в то время, когда в черешках скапливается достаточное количество щавелевой кислоты, необходимой для производства вина. Из ревеня

получается легкое столовое вино — своеобразное по аромату и вкусу. Сок из ревеня получают методом прессования. Дальнейшее изготовление аналогично приготовлению вина из груши.

ГЛАВА 6 ИЗЮМИНКА НА ВАШЕМ СТОЛЕ

Не секрет, что гурманы предпочитают добавлять в различные пикантные блюда вина, «букет» которых придает пище особый аромат и вкус, удаляя резкие запахи. Обычно для этих целей идут красные вина, но белые можно использовать с таким же успехом. Кроме того, отнюдь не ко всем блюдам подойдет красное вино, обладающее достаточно интенсивным вкусом и за счет этого «перебивающее» нежный вкус и аромат, скажем, лосося или цыпленка.

Белое вино используют для заправки супов-пюре, соусов домашнего приготовления, любых мясных блюд. При жарке рыбы тоже используется белое вино. В сладкие блюда, напитки, добавляют любое вино в конце процесса приготовления, чтобы сохранить винный букет.

В этой главе содержатся рецепты наиболее пикантных блюд и напитков, заправленных белым вином.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Чтобы возбудить аппетит и придать трапезе дополнительный шарм и пикантность, предложите своим гостям отведать эти изысканные закуски и легкие салаты.

«УСТАЛЫЕ КРЕВЕТКИ»

Требуется: 350 г креветок, 2 моркови, 2 соленых огурца, 3 средних картофеля, ч. л. белого вина, майонез, соль, перец, специи во вкусу, зелень, 5 ст. л. зеленого горошка.

Способ приготовления. Отварите креветки, очистите их от панциря, разделите на небольшие полоски, полейте вином и охладите. Отварите морковь и картофель, охладите и нарежьте кубиками средней величины. Промойте соленые огурцы, почистите и нарежьте также кубиками. Заправьте отдельно часть приготовленных овощей и зеленый горошек, уложите горкой на середине блюда. Поверх них положите креветки и полейте майонезом. Вокруг получившейся горки выложите остальные овощи, насыпьте сверху мелко нарубленную зелень.

САЛАТ «ПЬЯНЫЕ КРЕВЕТКИ»

Требуется: 400 г креветок или 100 г мяса креветок, 2 свежих огурца, ст. л. вина, 5 картофелин, морковь, 50 г салата, 100 г сметаны или майонеза, 2 яйца, соль, перец, специи по вкусу.

Способ приготовления. Отварите и очистите креветки, разделите и полейте вином, подержите 30 минут. Отварите морковь и картофель, порежьте и добавьте порезанные огурцы. Добавьте зеленый горошек, сметану (майонез), соль и специи, все перемешайте. Уложите все на блюдо и сверху покрошите мясо креветок. Украсьте салат вареным яйцом, порезанным кружочками, и листьями салата.

САЛАТ «ОГОНЬ И МЕДНЫЕ ТРУБЫ»

Требуется: 500 г ветчины, 100 г сыра, 100 г масла, ст. л. вина, 0,5 стакана сливок, зеленый лук, листья салата.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками прямоугольной формы, добавьте вино и хорошо перемешайте. Мелкие кусочки непрямоугольной формы пропустите через мясорубку. Натрите сыр, взбейте сливочное масло, сливки и соедините с фаршем, снова взбейте. Сверните ветчину в трубочки и начините взбитой массой. Выложите трубочки, перекладывая их листьями салата с зеленым луком.

ЗАКУСКА «МОРСКАЯ»

Требуется: малосольная сельдь, 3 ст. л. уксуса, ст. л. вина, 2 ст. л. растительного масла, соль, сахар, перец, специи по вкусу, помидоры, зеленый лук, соленые грибы, 2 картофелины, яйцо.

Способ приготовления. Отрежьте голову и хвост селедки, выпотрошите брюхо и снимите кожицу. Отделите мясо от костей, нарежьте мелкими кусочками. Подготовленную сельдь уложите в селедочницу.

Порежьте помидоры, грибы, яйцо, сваренное вкрутую, лук, вареный картофель и уложите вокруг селедки, полейте растительным маслом.

ЗАКУСКА «ДАРЫ МОРЯ»

Требуется: 3 большие соленые сельди, стакан белого виноградного вина, 0,5 стакана воды, 250 г сахара, 0,5 ч. л. перца, 10 гвоздичек, 2 небольших лавровых листка, майоран на кончике ножа.

Способ приготовления. Вымочите сельдь в течение-2 дней, очистите от кожи, удалите внутренности. Смешайте вино с водой, прибавьте сахар, пряности, после чего прокипятите сельдь. Разделите ее на кусочки шириной 3–4 см и залейте остуженным маринадом. Настаивайте в течение суток. При подаче к столу закуску посыпьте кольцами репчатого лука или полейте густой сметаной (майонезом) с добавлением зеленого лука.

РЫБНОЕ БЛЮДО «МЕЧТА МУЖЧИНЫ»

Требуется: 300 г рыбного филе, 100 г вина, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 150 г томатного пюре, 50 г уксуса, 150 г мясного бульона, соль, сахар, перец по вкусу, мука, зелень.

Способ приготовления. Посолите заранее приготовленную рыбу, посыпьте перцем, обваляйте в муке, поджарьте на растительном масле.

Приготовьте маринад: морковь, зелень, лук нарежьте и слегка поджарьте. Добавьте томатное пюре и специи, накройте крышкой, потушите в кастрюле 15 минут. Затем влейте в кастрюлю уксус, вино, бульон и прокипятите на маленьком огне, добавьте соль, сахар, охладите. Маринадом полейте рыбу и варите в пароварке.

САЛАТ «ПРИВЕТ ИЗ РИО»

Требуется (на 250 г мяса): 5 картофелин, 2 огурца, 100 г зеленого салата, 3 ст. л. белого вина, 100 г майонеза.

Способ приготовления. Пожарьте мясо, отварите картофель и нарежьте ломтиками. Сложите в миску и положите нарезанные огурцы, добавьте майонез, вино, соль, уксус, перемешайте, сложите в салатницу горкой и украсьте мелко нарезанными листьями салата и огурцами.

САЛАТ «ЗАВТРАК ГЕРАКЛА»

Требуется: 200 г колбасы или ветчины, 0,5 стакана вина, 4 картофелины, 100 г маринованных огурцов, яблоко, 100 г майонеза, листья салата, помидоры, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления. Нарежьте колбасу или ветчину ломтиками, опустите в вино на 15 минут, после чего слейте. Порежьте салат, яблоки, зелень, огурцы, сложите в миску. В майонез добавьте немного вина и зелени, поперчите. Уложите колбасу или ветчину в салатницу, положите сверху овощи с зеленью и заправьте соусом. Украсьте сверху порезанными кружочками лука и яблока.

КРАБОВЫЙ САЛАТ «ЛАГУНА»

Требуется: банка крабов, 2 ст. л. белого вина, репа, морковь, 3 картофелины, свежий огурец, помидор, 100 г зеленого горошка, 100 г листьев салата, 70 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Отварите репу, картофель, морковь, остудите и нарежьте маленькими кубиками. Слегка посолите, добавьте перец, заправьте растительным маслом и уксусом с вином. Добавьте сок крабов. Сложите салат горкой в салатницу и вокруг разложите овощи. В центр горки сложите кусочки крабов, полейте майонезом. Вместо консервов из крабов можно использовать крабовые палочки.

ВИНЕГРЕТ «ПЛЕННИКИ ЛЮБВИ»

Требуется: банка тушенки, 2 ст. л. белого вина, 5 картофелин, 2 соленых огурца, свекла, 100 г зеленого лука, 2 яйца, 0,5 банки майонеза, ч. л. горчицы, ст. л. уксуса.

Способ приготовления. Отварите картофель и свеклу, нарежьте мелкими кусочками. Сложите все в миску и хорошо перемешайте с майонезом, уксусом, солью, перцем, горчицей, мелко нарезанным луком.

Поместите овощи в салатницу горкой, украсьте дольками вареных яиц, листиками салата и посыпьте сверху укропом. Достаньте мясо из банки, перемешайте в однородную массу и влейте вино, выдержите 10 минут и добавляйте в винегрет. Хорошо перемешайте. Рассчитано на 3 порции.

БУТЕРБРОД «РУССКИЙ СЮРПРИЗ»

Требуется: 10 ломтиков хлеба, 100 г ветчины, яйцо, перец, молоко, немного белого вина, сливочное или растительное масло, баночка икры — черной или красной.

Способ приготовления. Приготовьте из яйца, молока, вина однородную массу, смочите в ней ломтики хлеба и обжарьте в масле. Порежьте ветчину круглыми кусочками и обжарьте до образования «чашечки» из жареной ветчины.

Положите на обжаренный хлеб ветчину, а в центр ветчины — немного икры.

БУТЕРБРОД «ЦАРСКОЕ ЛАКОМСТВО»

Требуется: 5 ломтиков бородинского хлеба, 100 г белого

вина, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, перец, 2 ст. л. сметаны, соль, сахар.

Способ приготовления. Вымочите хлеб в вине, оставьте на 20 минут, а затем обжарьте в масле. На остывшие ломтики хлеба положите ломтики сыра, посыпьте немного перцем, солью, полейте майонезом, посыпьте немного сахаром.

БУТЕРБРОД «ВОСТОРГ»

Требуется: 5 ломтиков хлеба, молоко, соль, сахар, 2 яйца, 3 ст. л. белого вина, 50 г плавленого сыра, зелень, колбаса, сливочное масло.

Способ приготовления. Смешайте молоко, соль, сахар по вкусу, вино и, обмакивая, обжарьте на масле ломтики хлеба. Остудите хлеб, намажьте сыр, посыпьте зеленью, положите ломтик колбасы, посыпьте зеленью.

СУПЫ

Если вы ждете гостей не к ужину, а к обеду, придется позаботиться о первом блюде. Попробуйте удивить своих гостей — подайте им на первое один из этих удивительных супов, которые вскоре, вероятно, станут вашим фирменным блюдом — настоящей визитной карточкой хорошей хозяйки и изобретательного кулинара.

СУП-ПЮРЕ «УДОВОЛЬСТВИЕ»

Требуется: 2,5 л мясного бульона, кг картофеля, головка репчатого лука, 250 г щавеля, 50 г шпината, 100 г зелени сельдерея, 4 куска колбасы, 3 яйца, ст. л. панировочных сухарей, ч. л. смальца или маргарина, 0,5 стакана белого виноградного вина, соль, перец по вкусу, 0,5 стакана сметаны или йогурта.

Способ приготовления. Вымойте картофель, очистите, сполосните и поставьте варить в мясном бульоне вместе с репчатым луком. Когда картофель будет готов, протрите его сквозь сито. Щавель и листья сельдерея нарежьте и добавьте в бульон, смешанный с протертым картофелем и вином. Приправьте солью и перцем, дайте постоять и еще 2 минуты, прокипятите. Два сваренных вкрутую яйца разделите пополам, обваляйте в муке, яйце и сухарях, обжарьте вместе с кусками колбасы в смальце. Суп снимите с огня, добавьте сметану. Перед подачей супа к столу в каждую тарелку положите по куску колбасы и половине яйца, сваренного вкрутую.

СУП «КАРТОФЕЛЬНЫЕ БРУСОЧКИ»

Требуется: 500 г говядины, кг картофеля, 2 л воды, 0,5 стакана белого виноградного вина, 1–2 пучка зелени, 2 ст. л. мелко нарубленной зелени петрушки, маленькая головка репчатого лука, небольшой кусочек сельдерея, ч. л. тмина, соль.

Способ приготовления. Подготовьте мясо, положите в холодную воду, слегка подсоленную, и поставьте варить до готовности. Добавьте в бульон очищенную мелко нарубленную зелень, нарезанный брусочками картофель. Отварное мясо разделайте небольшими кусочками. Лук и сельдерей с тмином очень мелко порубите и, как только картофель станет мягким, добавьте вместе с мясом в бульон. Дайте бульону закипеть еще раз и снимите с огня, за несколько минут до этого добавьте вино. Посыпьте зеленью петрушки.

СУП «ПРИВЕТ, ГОЛЛАНДИЯ»

Требуется: яйцо, 3 ломтика белого хлеба, стакан белого вина, стакан мясного бульона, ст. л. тертого сыра, рубленый зеленый лук.

Способ приготовления. Ломтики хлеба намажьте с обеих сторон маслом, обжарьте. Положите в огнеупорную посуду и залейте мясным бульоном, добавьте сырое яйцо. Поставьте суп в духовку, а когда белок затвердеет, гарнируйте его тертым сыром и мелко нарезанным зеленым луком. Суп нужно есть, запивая небольшими глотками вина, тогда его вкус будет пикантнее.

СУП В ГОРШКЕ «ДРАКОН»

Требуется (на 3 порции): 4 ст. л. растительного масла, долька чеснока, 0,5 стакана мелко нарубленного лука, 0,5 стакана мелко нарубленного сельдерея, стакан нарезанной кубиками моркови, 2 ч. л. томатной пасты, 4 стакана бульона, 0,5 стакана вина, соль, перец, 0,5 стакана зеленого горошка, 0,5 стакана фасоли, 4 ст. л. риса, 2 лавровых листа, 2 крупных помидора, 3 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления. Нарубите чеснок и обжарьте вместе с луком в масле, добавьте сельдерей и морковь. Все потушите. Затем добавьте бульон и вино, томатную пасту, соль, перец и поставьте варить на слабом огне. Доложите горошек, фасоль, рис, лавровый лист, тушите до тех пор, пока овощи не станут мягкими. В конце заправьте нарезанными ломтиками помидорами, тертым сыром. Тушите еще 5 минут, затем снимите с огня.

Если же знойным летом не хотите париться у огнедышащей плиты, попробуйте приготовить эти легкие супчики, которые станут украшением вашего стола, хотя на их изготовление вы затратите совсем немного времени.

СУП-ПЮРЕ «ЮЖНЫЙ ЗАГАР»

Требуется: 300 г абрикосов или персиков, 5 ст. л. воды, 2 капли белого вина, 0,5 ч. л. сахара, ст. л. муки или картофельного крахмала, 0,5 стакана риса, 5 ст. л. сметаны или майонеза.

Способ приготовления. Сварите абрикосы (персики), протрите их вместе с отваром и добавьте сахар. Разведите муку (крахмал) в воде с вином, влейте в пюре, доведенное до кипения, прокипятите и охладите. Отварите рис, добавьте в пюре и заправьте майонезом (сметаной).

СУП-ПЮРЕ «АЗИЯ»

Требуется: 200 г свежей узбекской дыни, 200 г яблок, 200 г сахара, ст. л. картофельного крахмала, лимонная кислота или лимонный сок, 50 г белого виноградного вина.

Способ приготовления. Очистите дыню от кожуры, семян и отварите в воде с сахаром и лимонной кислотой. Сваренную до мягкости дыню соедините с яблоками, натертыми на мелкой терке (до яблочной кашицы), и добавьте крахмал, разведенный в воде. Перед подачей добавьте в каждую порцию по 5 капель вина.

СУП-ПЮРЕ «НЕОБЫЧНЫЙ»

Требуется: 200 г яблочного пюре, 2 стакана воды, 100 г ржаного хлеба, 20 г сахара, 2 ст. л. риса, цедра лимона, белое вино.

Способ приготовления. Нарежьте мелко хлеб без корочки и смешайте с яблочным пюре, добавьте 2 ст. л. воды, в которой 25 минут настаивалась цедра лимона. Поставьте все это на медленный огонь и варите до получения пюре.

В пюре добавьте сахар по вкусу, доведите до желаемой густоты и прокипятите в течение 10 минут. Сварите отдельно рис в подсоленной воде до полной готовности и перед подачей добавьте в суп-пюре. Полейте немного растопленным сливочным маслом.

ВИННЫЙ СУП «ЗНОЙНЫЙ»

Требуется: 250 мл белого виноградного вина, корочка лимона, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, яйцо, яичный желток, немного молока.

Способ приготовления. Положите в вино лимонную цедру, доведите до кипения. Разведите ст. л. муки в холодном молоке и добавьте в суп. Приправьте сахаром, добавьте соль. Смешайте яйцо с мукой, прибавьте немного молока, хорошо размешайте, чтобы не образовались комочки, влейте в суп. В течение 5-10 минут прокипятите и снимите с огня. Яичный желток и несколько ложек супа хорошо взбейте и добавьте в суп.

СОУСЫ

Ни одна хорошая трапеза не обходится без соусов, которые можно подавать и к салатам, и к горячим бутербродам, и ко вторым блюдам. А густой соус подают даже как самостоятельное кушанье — знаменитый французский «жюльен» — не что иное, как густой соус со множеством компонентов! Соус не только украшает трапезу, но и дополняет и обогащает вкус блюд. Попробуйте и вы разнообразить свой стол соусами.

СОУС «ГОРЯЧИЕ ГОЛОВЫ»

Требуется: 600 г белого (основного) соуса, 30 г столового уксуса, 3 желтка, 120 г сливочного масла, 10 г эстрагона, 100 г вина, 50 г репчатого лука, 50 г зелени, г перца горошком.

Способ приготовления. Измельчите перец, порубите стебельки эстрагона. Сложите в эмалированную посуду, залейте уксусом и варите с закрытой крышкой 5 минут. Добавьте белый соус и варите еще 5 минут.

В охлажденный до температуры 70 °С соус добавьте вино и яичные желтки, сваренные в бульоне со сливочным маслом на паровой бане. За 2 минуты до готовности посолите и добавьте перец.

Этот соус довольно острый, поэтому подавайте его в небольших количествах к различным мясным блюдам.

СОУС «ВОСХОД СОЛНЦА»

Требуется: 800 г белого (основного) соуса, 100 г ветчинных костей, 100 г белого вина, 150 г виноградного уксуса, 50 г сельдерея, 50 г зелени, 50 г чеснока, 2 перца горошком.

Способ приготовления. Раздробите ветчинные кости, положите в глубокую миску и влейте виноградный уксус. Измельчите сельдерей, зелень, зеленый лук, чеснок, положите в миску.

На паровой бане проварите яичные желтки с несколькими кусочками сливочного масла. Постоянно помешивая соус, влейте в него желтки, добавьте соль, перец, лимонный сок. Процедите и подавайте к блюдам из вареной рыбы.

СОУС «ПЕЧАЛЬНАЯ ДЕВА»

Требуется: 1 л основного белого соуса, 80 г моркови, 50 г петрушки, 50 г репчатого лука, 40 г стручковой маринованной фасоли, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте основной соус: отварите мясо и рыбу, возьмите л бульона. Спассеруйте муку на сливочном масле или маргарине. Вмешайте ее постепенно в горячий бульон и варите около 50 минут. За несколько минут до готовности

посолите и добавьте перец, процедите.

Порежьте петрушку и лук, спассеруйте и разведите с бульоном. Отварите фасоль и соедините ее с приготовленными овощами, залейте соусом. Доведите на медленном огне до кипения и заправьте маслом. Этот соус можно подавать к мясным блюдам.

СОУС «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Требуется: 800 г основного белого соуса, 100 г сливочного масла, 30 г репчатого лука, 40 г зелени, 5 желтков, 100 г белого виноградного вина, г лимонной кислоты или лимонного сока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления. Приготовьте белый соус. Овощи мелко нарежьте и варите их в соусе 30 минут. За несколько минут до конца варки влейте вино и охладите до температуры 70 °С.

Полученную массу поставьте на медленный огонь, добавьте перец горошком и варите 15 минут. Затем влейте горячий белый соус и варите до получения густых сливок.

Процедите и влейте вино, добавьте перец, соль, доведите опять до кипения. Соус принято подавать к блюдам из птицы.

СОУС «БЕЛАЯ СМЕРТЬ»

Требуется: 1 л мясного бульона, 100 г пшеничной муки, 200 мл белого виноградного вина, 100 г сливочного масла, 20 г соли, 20 г сахара, 0,5 л сметаны, коренья, лук, петрушка по вкусу.

Способ приготовления. Положите в кастрюлю сливочное масло, пшеничную муку, спассеруйте в течение 5 минут при температуре 120 °С, не допуская изменения цвета муки. В горячую мучную белую пассеровку частями при быстром помешивании введите горячий мясо-костный бульон, вино и жидкую основу, варите не менее 30 минут с добавлением сырых кореньев петрушки, лука, снимая все время пену. В процеженный через марлю или сито соус добавьте горячую сметану, соль, сахар, кусочки сливочного масла.

СОУС «ВИННЫЙ»

Требуется: 3 яйца, 250 г белого вина, 30 г сахара, щепотка соли, цедра лимона на кончике ножа, сок 0,5 лимона.

Способ приготовления. Все продукты хорошо взбейте венчиком в эмалированной или глиняной посуде, поставьте на слабый огонь и взбивайте до густоты. Кипятить соус нельзя!

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

И наконец, то, что является настоящим венцом всей трапезы и украшением любого торжественного застолья, — основное горячее блюдо. Хорошая хозяйка не жалеет времени на его приготовление, с гордостью подает его своим гостям и по праву ждет похвал и восхищения. Воплотив в жизнь эти замечательные рецепты, каждая хозяйка будет просто-напросто осыпана похвалами!

ПУЛЯРКА «ВКУСНАЯ»

Требуется (на 4 порции): пулярка (1,2 кг), соль, перец, 3 ст. л. пшеничной муки, головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, веточка розмарина, 5 ст. л. оливкового масла или любого другого растительного масла, 200 мл белого вина, 80 г маслин без косточек, 2 ст. л. винного уксуса.

Способ приготовления. Вымойте пулярку, обсушите и разделите на 8 кусков. Натрите солью, перцем, обваляйте в муке. Лук и чеснок измельчите. Вымойте розмарин, стряхните, оборвите листочки и мелко их порубите. В горячем оливковом масле спассеруйте лук, половину чеснока и розмарина. Добавьте куски птицы и обжарьте до золотисто-коричневого цвета. Влейте вино. Тушите пулярку в открытой посуде около одного часа. За 10 минут до готовности добавьте к блюду оставшийся чеснок, измельченный розмарин, маслины, винный уксус.

РУЛЕТ «АППЕТИТНЫЙ»

Требуется (на 4 порции): 4 тонких шницеля из телятины, соль, перец по вкусу, 2 ст. л. горчицы, 100 г брынзы, 50 г фаршированных зеленых оливок, пучок майорана, 2 головки репчатого лука, 2 стручка красного перца, ч. л. горчичных зерен, 4 ст. л. оливкового или любого другого растительного масла, 250 мл белого вина, 2 ст. л. сметаны или негорького майонеза.

Способ приготовления. Мясо посолите, поперчите и смажьте горчицей с одной стороны. Брынзу и оливки мелко нарежьте. Майоран вымойте и оборвите листочки. Репчатый лук и перец нарежьте колечками. Посыпьте шницели зернами горчицы и выложите на них брынзу, оливки, майоран, половину лука и перца. Скатайте мясо в рулетики и закрепите. Обжарьте их в 2 ст. л. масла. Влейте вино и 250 мл воды. Тушите в течение 1 часа, затем поставьте в теплое место. Оставшийся лук и перец спассеруйте в 2 ст. л. масла. Разведите соком, выделившимся при жарке. Добавьте в соус сметану и специи.

СОЧНАЯ БАРАНИНА «ЗОЛОТОЕ РУНО»

Требуется: пучок тимьяна, 50 г сушеных помидоров, 2

ломтика хлеба для тостов, 40 г тертого сыра, 4 ст. л. оливкового масла или любого другого масла, зубчик чеснока, соль, перец, 8 бараньих отбивных, 8 маленьких помидоров, 100 мл белого вина, 250 мл концентрированного бульона из баранины.

Способ приготовления. Сушеные листочки тимьяна мелко порежьте. Хлеб раскрошите, перемешайте с помидорами, сыром, 2 ст. л. растительного масла, 2/3 тимьяна. Добавьте к полученной массе чеснок, приправьте блюдо специями по вкусу. Разогрейте духовку до температуры 220 градусов. Мясо обжарьте в 2 ст. л. растительного масла, смажьте сырно-помидорной смесью. Запекайте 10 минут, выложите к нему через 3 минуты маленькие помидоры. Вино и бульон влейте в выделившийся при жарении отбивных сок. Поварите слегка и добавьте оставшийся тимьян.

ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА «ОХОТНИЧИЙ»

Требуется: кролик, 1,5 стакана сухого белого вина, 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, ч. л. майорана или чабера, 800–900 г нарезанного кубиками сала шпик, ст. л. натертой лимонной (апельсиновой) цедры, щепотка мускатного ореха.

Способ приготовления. Отделенные для паштета части кролика разрежьте на куски и положите в кастрюлю, добавьте белое вино, чеснок, лавровый лист, часть майорана или чабера и шпик, отложив несколько тонких ломтиков. Не солите. Оставьте мясо на несколько часов в прохладном месте для маринования. Затем, закрыв кастрюлю крышкой, варите мясо на слабом огне в течение 45 минут. Остудите, отделите мясо от костей и пропустите его вместе с салом через мясорубку. Добавьте еще майоран или чабер, растолченный в ступке чеснок, черный перец, соль, немного натертой на терке цедры лимона или апельсина и мускатный орех.

На дно большой глиняной миски положите отложенные тонкие ломтики шпика, выложите на него фарш из кроличьего мяса и сала. Сверху накройте ломтиками шпика и влейте примерно половину жидкости, в которой готовился кролик. Затем покройте емкость куском промасленной бумаги, закройте миску крышкой, поставьте ее в кастрюлю с водой и поместите в предварительно нагретую (до 155 °С) духовку на 2 часа, в зависимости от того, какого размера миска. Когда паштет будет готов, остудите его, залейте сверху растопленным свиным жиром или сливочным маслом, плотно закройте фольгой или промасленной бумагой и поставьте в холодильник. Через несколько часов паштет готов к употреблению.

ЖАРКОЕ «ПОЛЕТ ОРЛА»

Требуется (на 4 порции): цыпленок, черный молотый перец,

соль, — 2 ст. л. пшеничной муки, 100 г маленьких луковиц, 2 зубчика чеснока, кг разноцветных стручков сладкого перца, 2 помидора, 200 мл сухого белого вина, кабачок цуккини, 3 ст. л. растительного масла, ч. л. сушеных пахучих трав.

Способ приготовления. Разделите цыпленка на 8 частей, вымойте в холодной воде, высушите и со всех сторон основательно натрите солью и перцем, обваляйте в муке со всех сторон. Очистите луковицы и чеснок. Луковицы разрежьте на четыре части, чеснок порубите или пропустите через мясорубку. Очистите перец от семян и нарежьте небольшими кусочками.

Вымойте помидоры и удалите плодоножку, разрежьте их на 4 части. Почистите цуккини и нарежьте их мелкими кусочками. Духовку нагрейте до 200 °С. В большой плоской кастрюле разогрейте растительное масло, со всех сторон обжарьте в ней мясо до появления хрустящей корочки. Переложите его после обжарки в огнеупорную посуду или на противень. Вокруг мяса равномерно разложите кусочки перца, помидоров и цуккини. Овощи посолите и поперчите, посыпьте сушеными травами. Форму поставьте в духовку и жарьте до готовности еще 40 минут. Если окажется мало воды, ее можно долить.

ЦЫПЛЯТА «МОНМОРАНСИ» В ВИШНЕВОМ СОУСЕ

Требуется: 2 цыпленка по 700 г каждый, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 100 г сливочного масла, стакана белого сухого вина, 2 ч. л. крахмала,5 стакана свежей или консервированной вишни без косточек, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления. Цыплят натрите солю и перцем. Растопите 60 г сливочного масла в неглубокой кастрюле или жаровне и положите туда цыплят. Поставьте кастрюлю или жаровню в предварительно хорошо нагретую духовку на 50 минут или оставьте там до тех пор, пока цыплята не подрумянятся и не станут мягкими. Часто поливайте их соком, который они выделяют при прожаривании (чтобы они не пригорели). Готовых цыплят разрежьте пополам, положите на блюдо и не давайте остывать, пока делаете соус. Оставшийся в кастрюле или жаровне сок слейте в сотейник, добавьте в него белое вино и поставьте на слабый огонь. Крахмал тем временем разведите в 2 ст. л. воды и, размешивая, влейте в сотейник. Варите все до загустения. Затем добавьте сливочное масло и варите еще 5 минут. Перед подачей к столу полейте цыплят соусом.

ЦЫПЛЯТА ПО-КАТАЛОНСКИ

Требуется: 4 молодых цыпленка, 80 г свиного жира, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 стакана белого вина, 2 нарезанных тонкими полосками красных перца, 2 апельсина или 3 мандарина, 4 зубчика чеснока, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления. Цыплят вымойте, выторите насухо и натрите солью и перцем, затем положите в чугунную жаровню с растопленным свиным жиром и подрумяньте со всех сторон. Всыпьте муку и размешивайте до тех пор, пока образовавшаяся однородная масса не станет золотистой. Влейте вино. Добавьте немного воды, чтобы жидкость покрывала цыплят немного более чем наполовину. Закройте жаровню крышкой и держите на слабом огне 30 минут. Добавьте красного перца.

Тем временем чеснок и натертую на терке цедру апельсинов или мандаринов опустите в кипяток и прокипятите-2 минуты, чтобы удалить из них горечь. Воду слейте. Залейте чеснок и апельсиновую цедру 2 стаканами свежей воды, доведите ее до кипения и варите на сильном огне 8-10 минут. Вылейте воду с чесноком и апельсиновой цедрой в жаровню с цыплятами. Выдавите туда сок из апельсинов и держите цыплят на огне до тех пор, пока они не станут мягкими. Если подливка получилась недостаточно густой, выньте цыплят из жаровни и быстро проварите соус до получения нужной консистенции.

ЖАРЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК «КАВКАЗСКИЙ»

Требуется (на 4 порции): цыпленок (около кг), соль, черный и красный молотый перец, 3 ст. л. растительного масла, 2 веточки эстрагона, 250 г шампиньонов, 125 г белого вина, 250 мл сливок.

Способ приготовления. Для начала нагрейте духовку до 70 °С. А пока она греется, вымойте цыпленка в холодной воде и высушите со всех сторон. Приготовьте смесь из черного и красного молотых перцев, соли и натрите ею мясо. Разогрейте растительное масло и обжарьте цыпленка. Ополосните эстрагон и отряхните от капель, вместе с вином добавьте его к мясу и поставьте в духовку на 50–60 минут. Через 25–30 минут переверните его и полейте выделившимся соком. Нарежьте ломтиками шампиньоны и вместе с оливками добавьте к жаркому, держите на огне еще 20 минут в посуде без крышки (это способствует образованию хрустящей корочки).

ЛОСОСЬ В СОУСЕ «КАРЕЛЬСКИЙ»

Требуется: 600 г филе лосося, ч. л. растительного масла, ч. л. приправы к рыбным блюдам, ч. л. приправы к спагетти, 150 г сливок, 300 г сметаны или столового майонеза, 100 г белого сухого вина.

Способ приготовления. Влейте в эмалированную посуду вино и прокипятите, чтобы его масса уменьшилась наполовину. Добавьте сливки, сметану (майонез), специи. Варите, пока на треть не уменьшится содержимое. Очистите филе лосося и удалите кости, разрежьте поперек до кожи и разверните. Поперчите и добавьте еще чуть-чуть специй, обжарьте с двух

сторон до образования золотистой корочки. Положите филе на блюдо и залейте соусом. Рыбу по желанию украсьте овощами, зеленью и лимоном, можете подать с отварным картофелем.

РЫБНЫЙ ПИРОГ «ЖЕНСКИЙ КАПРИЗ»

Требуется: кг рыбного филе, 0,5 стакана белого вина, 50 г сарделек, 50 г шпика, 3 ломтика белого хлеба, большая головка репчатого лука, 5 ст. л. жирного молока, 2 ч. л. рубленых каперсов, 0,5 стакана измельченной зелени петрушки и укропа, уксус, соль, 0,5 л сметаны, 2 яйца.

Способ приготовления. Очистите рыбное филе, сбрызните уксусом, посолите и поставьте тушить в собственном соку. Затем остудите и проверните через мясорубку вместе с сардельками, шпиком, луком, размоченными ломтиками белого хлеба. Петрушку и каперсы перемешайте с фаршем и приправьте все уксусом, белым вином и солью. Смазанную маслом форму наполните рыбной массой. Сливки взбейте с желтками, отдельно взбейте белки. Соедините все, и полученной массой полейте рыбный фарш. Блюдо поставьте в умеренно нагретую духовку и выпекайте в течение 20 минут. К пирогу подайте картофельный или зеленый салат.

Ну и напоследок — еще пара рецептов. Блюда, которые вы по ним приготовите, вполне можно подать в качестве десерта.

КОВРИЖКА «ДРЕЗДЕНСКАЯ»

Требуется: 2 кг муки, 100 г смальца, 100 г очищенного сала, 800 г маргарина, 850 г изюма, 150 г сладкого и 70 г горького миндаля, 100 г цукатов, цедра одного лимона, 350 г сахара, 330 мл молока, 150 г дрожжей, 0,5 стакана белого виноградного вина, 0,5 стакана белого муската, 20 г соли.

Для смазки: 40 г масла 1,25 г сахарной пудры, пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления. Мелко порубите цукаты, измельчите миндаль, натрите цедру. Все необходимые продукты подготовьте с вечера и поставьте в теплое место, недоступное для солнечных лучей. На следующий день просейте муку, разведите в теплом молоке дрожжи и приготовьте опару. Остальные продукты смешайте с мукой и остатками молока, добавьте вино.

Хорошо все перемешайте с опарой и замесите тесто, месите его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто не следует держать вблизи источника тепла, чтобы жир не вытекал. Оно должно подходить, по крайней мере, 2 часа. Затем разделите тесто на несколько частей весом по 50-120 г и каждый кусок снова перемесите и раскатайте в длинные полоски. Сделайте в каждой коврижке продольное углубление типа желобка глубиной примерно см и меньший край наложите на

больший. Коврижки следует выпекать в хорошо разогретой духовке в течение часа. Затем смажьте их маслом и покройте глазированным сахаром. Еще раз смажьте маслом и посыпьте сахарной пудрой.

СУФЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА «БЕЛОЕ МОРЕ»

Требуется: 500 г крыжовника, 120 г сахара, цедра одного лимона, ч. л. пшеничной муки, 0,5 стакана белого вина, 2 яйца.

Способ приготовления. Проварите крыжовник до размягченного состояния, добавьте немного воды, цедру лимона и сахар. Протрите получившуюся массу сквозь сито. Смешайте желтки с сахаром и небольшим количеством остуженного ягодного пюре, соедините с пюре и варите 5 минут, постоянно помешивая. Добавьте вино, снимите с огня и прибавьте взбитые в пену белки. Полученную массу переложите в смазанную растительным маслом или маргарином форму и запекайте 30 минут на слабом огне. К суфле подайте ванильный соус.

ГЛАВА 7

НЕТРАДИЦИОННЫЕ СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ БЕЛОГО ВИНА

Белое вино — поистине чудодейственный напиток. Недаром его так высоко ценили во все времена. Издавна оно занимало одно из почетных мест на любом праздничном столе, без него не обходилось ни одно торжество. Застолье с ним — не только приятно, но и принесет пользу здоровью. Именно благодаря его благотворным воздействиям на пищеварительную систему и общий тонус организма во многих странах пьют это вино в небольших количествах ежедневно.

Белое вино обладает бесценными качествами — оно проявляет себя и как хороший лекарь, и дает возможность прекрасной половине человечества сохранить и подчеркнуть свою красоту, входя в состав всевозможных косметических средств. Многие знают его как один из важнейших компонентов самых оригинальных яств, многочисленных соусов или сногсшибательных коктейлей и прочих напитков.

Какова же будет степень вашего удивления, когда вы узнаете, что на этом благотворные функции белого вина далеко не исчерпаны!

Многовековой опыт и мудрость человеческая определили множество полезных свойств и качеств этого волшебного напитка. Люди научились применять его довольно-таки нетрадиционными способами, о которых вы и узнаете, прочитав эту главу.

Большинство советов и маленьких хитростей, связанных с использованием белого вина «не по назначению», помогут вам справиться с мелкими неприятностями и проблемами, неизбежно встречающимися на нелегком и каверзном жизненном пути.

МЕБЕЛЬ, НЕ ПОДВЛАСТНАЯ ВРЕМЕНИ

Как известно, со временем мебель теряет свой изначальный сияющий вид. Белое вино в виде винного уксуса поможет вернуть ей, если она изготовлена из дерева (любого, за исключением красного), вид только что приобретенной.

Налейте в небольшую сухую бутылочку полчашки оливкового масла, добавьте туда такое же количество винного уксуса. Плотно закройте бутыль пробкой и хорошо взболтайте содержимое.

Приготовленной таким образом смесью смочите мягкую тряпочку и обработайте ею поверхность мебели. После этого протрите ее насухо другой мягкой тканью, чтобы на поверхности не оставалось полос и пятен. После такой обработки ваша старая или просто запыленная мебель приобретет блеск и сияние, радующие взор.

Если протирать поверхность мебели смесью винного уксуса и оливкового масла регулярно, это поможет сохранить ее отличный внешний вид на долгие годы.

ВОЗРОЖДЕНИЕ ГОРЧИЦЫ

Горчица, хранящаяся в открытой баночке, со временем подсыхает, даже при условии, если она стоит в холодильнике. Если вы открыли горчицу достаточно давно и благополучно забыли о ней, а сейчас обнаружили ее фактически полную непригодность, не расстраивайтесь.

Исправить положение и вернуть горчице ее основные качества и былую влажность поможет белое вино. Всего лишь добавьте в баночку с нею несколько капель белого вина и щепотку сахара. Закройте крышку и через несколько часов вы забудете о том, что горчица была в непригодном состоянии.

СВЕЖЕСТЬ НА КУХНЕ

Современный человек очень занят, ему катастрофически не хватает свободного времени. Вспомните, как часто приходится совмещать несколько дел сразу. Например, вы поставили разогревать обед, а сами в это время отвлеклись на важный разговор по телефону. Результат очевиден: положив трубку, вы идете на кухню и уже при входе подозреваете что-то неладное. Так и есть — обед подгорел и на всю квартиру распространяется жуткий, неприятный запах.

Если первую беду — окончательно потерянный обед — уже никак не исправить, то быстрое и эффективное удаление неприятного запаха подгоревшей пищи вполне возможно при наличии в доме винного уксуса. Налейте немного винного уксуса в железную мисочку и поставьте на медленный огонь. Постепенно выкипая, пары уксуса вымеcтят все остальные запахи.

А если вам приходится отваривать что-либо, издающее специфический запах, портящий аппетит (например, субпродукты или некоторые дары моря), избежать его поможет полотенце, смоченное в винном уксусе и плотно прикрывающее крышку кастрюли.

УДАЛЕНИЕ ПЯТЕН ОТ КРАСНОГО ВИНА

Случается и такое — в разгар торжества какой-либо незадачливый гость опрокидывает на белоснежную скатерть или, что гораздо хуже, на ваш новый наряд бокал с красным вином. Как известно, если такое вызывающе-алое пятно высохнет, всяческие попытки его вывести оказываются бесплодными.

Поэтому, запасаясь красным вином накануне праздника, позаботьтесь и о покупке белого. Спасение вашей скатерти или платья придет словно ниоткуда: не теряя ни минуты, залейте красное пятно обильным количеством белого вина, и с этого

момента можете быть спокойны и уверены, что праздник не окажется последним для вашего любимого наряда.

УДАЛЕНИЕ ПЫЛИ И ЗАГРЯЗНЕНИЙ

Практически в каждом доме найдется несколько особенных вещей и предметов мебели, к которым хозяева относятся с теплотой и любовью. Одним очень дорог компьютер, другие ревностно хранят от неловких рук гостей коллекцию фарфоровых статуэток, третьи бережно прикрывают крышку пианино или кабинетного рояля, предохраняя клавиатуру от пыли.

Излишне говорить о том, что каждая такая вещь требует особенно аккуратного обращения и ухода. Каждый раз, протирая от пыли полированную поверхность инструмента или пластиковый корпус компьютера моющим раствором, вы рискуете испортить внешний вид любимой вещи. В этом случае для обработки от различного рода загрязнений подойдут белое вино или винный уксус.

Выберите две небольших тряпочки из мягкой ткани, одну из них смочите белым вином или винным уксусом, а другую оставьте сухой. Обработайте полированную поверхность влажной тряпкой, а затем сразу же вытрите ее насухо.

Протирая клавиатуру инструмента или компьютера, будьте особенно аккуратны. Чтобы удалить пыль, скопившуюся между клавишами, намотайте тряпочку, смоченную белым вином или винным уксусом, на лезвие ножа и осторожно обработайте доступные места.

Статуэтки из хрупкого фарфора обрабатываются следующим образом: сначала влажной тряпочкой, смоченной вином, а затем сухой, до блеска. Такой способ удаления пыли и загрязнений не причинит вещам никакого вреда, поскольку является наиболее мягким даже по сравнению со спиртовым раствором и моющими средствами.

БЛЕСТЯЩИЙ МЕХ

Если вы столкнулись с тем, что светлый мех на вашей шубке заметно потускнел, не огорчайтесь. Вернуть ему прежний блеск поможет винный уксус. Предварительно обработав мех, смочите щеточку в винном уксусе и тщательно почистите шубку. Благодаря такой обработке вы сможете отложить покупку новой шубы на неопределенный срок.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Пришло время прощаться с читателями. Надеюсь, что книга не останется без внимания. Ведь работая над ней, я попытался собрать самую интересную и полезную информацию. Хотелось угодить в равной степени и прекрасным дамам, и сильным мужчинам. Вот почему в этой книге содержатся сведения и о том, как организовать собственный винный погребок, и о том, как воспользоваться запасами этого погребка в косметических целях.

Мне очень хотелось порадовать читателей! Надеюсь, что цель достигнута.